



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAYLI TATLISI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5 tane ev yufkası

Yarım kg ceviz

200 g. Şeker

250 gr tereyağ

Ağda için:

1 kg. şeker

Yarım kg.su

Limon suyu

Ceviz havanda şekerle dövülür. Sonra tepsi çiçek yağıyla yağlanır.sonra yufkalar açılır ve içine ceviz koyularak rulo şeklinde dürülürler. Bu yufkalar tepsinin ortasından başlayarak önceden yağlanmış olan zemine halka halka dizilir. Tepsi dolduktan sonra üzerine tereyağı eritilip dökülür ve fırına verilir. Eğer tepsi soğuksa ağdası sıcak dökülür ve 10 dakika ağı bir tepsiyle kapatılır. Üzerine kapatılan tepsi alındıktan 1 saat sonra yenilebilir.

