



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SEMBUSE

2 su bardağı toz badem ya da ceviz
2 su bardağı tozşeker
50 gram gül suyu
1-2 adet baklava yufkası
2 su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tarçın
4 su bardağı su

Öncelikle 2 kahve fincanından biraz fazla tozşekerle bademi, tarçını, gülsuyu ile karıştırıp hamur haline getirin. Yufka yaprağından sigara böreği gibi üçgen parçalar kesin. Her üçgenin ucuna karışımdan bir tutam koyup sarın. Tavaya yağı koyup ısıtın. Hamurları yağda kızartın. Kalan şekeri suyla kaynatıp şerbeti hazırlayın. Hamurları da şerbete batırıp servis yapın.

