



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞERBETLİ YUFKA TATLISI

2 yufka
1 su bardağı toz badem
1 su bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı süt

Yufkayı düz bir zeminde açın. Üzerine toz bademin ve pudra şekerinin yarısını serpin. Rulo şeklinde sarıp, iki parmak eninde kesin. Diğer yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Ruloların üzerine süt döküp bir saat bekletin. Sütü çeken hamurların büyüdüğünü göreceksiniz. Daha sonra kızgın yağda kızartın, yağdan alıp hazırladığınız şerbete atıp hemen çıkartın. İsterseniz üzerine pudra şekeri serpin.