



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TATLI DÜRÜM (NİĞDE)

Niğde Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Eskiden tandırlarda yufka ekmeği yapılırdı. Yufka ekmeği yapınca da komşulara tatlı dürüm göndermek adettendi. Özel kızartılmış yufka ufalanıp kırılır. Çeviz dövülür ve bu bir tasta pekmezle karıştırılır. Kırılmış yufkayla harmanlanır. Bu karışım bazlamanın içine sarılıp dürüm yapılır. Bunlar dağıtılır.

---

© lezzetler.com tarif no:38717 • adı:Tatlı Dürüm (Niğde) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:04.04.2025 - 16:35