



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİKVENİK

6 adet yufka
500-600 gram bal kabağı
1 çay bardağı şeker (daha tatlı seviyorsanız şeker miktarını artırabilirsiniz)
2 çay bardağı doğranmış ceviz içi
3 yemek kaşığı tarçın
Yufkaları yağlamak için;
Yarım su bardağından biraz fazla tereyağı
Üzerine serpmek için;
Pudra şekeri

İç harcı için bal kabağını incecik rendeleyin.
İçine şekeri, ceviz içlerini ve tarçını ekleyip iyice karıştırın.
Yufkaları ikiye kesip erittiğiniz tereyağını ile yağlayın.
İç harcından koyup rulo şeklinde sarın.
Hazırladığınız ruloları tepsiye yuvarlak şekilde dolayın.
Üzerini de yağladıktan sonra önceden ısıtılmış fırında 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirin.
Fırından aldığınız böreğin üstünü hafifçe su ile ıslatın ve üzerini bir bezle örterek dinlendirin.
Üzerine pudra şekeri serpererek servis edebilirsiniz.

