



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRK SUŞİ

Geniş bir tezgaha açıp serdiğiniz 1 adet yufkanın 3 kenarının yuvarlaklarını kabaca alın, sonra da ortadan ikiye kesin. İkiye böldüğünüz yufkanın bir parçasının alttaki yuvarlak tarafını içe doğru 5 cm kıvrın.

Yufkanın kıvrıdığınız köşesine kenardan itibaren, 2cm'lik boşluk bırakarak önce uzunlamasına ince ince doğradığınız 1 adet salatalığın yarısını, ardından elinizle parçaladığınız 50 gr tulum peynirini ve ince ince doğradığınız 5 kuru kayısının yarısını yerleştirin.

Elinizle kabaca kıldığınız cevizin de yarısını serpiştirdikten sonra üzerine biraz bal gezdirip, elinizle sıkıca bastırarak en az 6 tur sarın. Bir parça su ile ucunu yapıştırarak sarma işlemini bitirin.

Çok keskin bir bıçak yardımıyla 4-5 cm kalınlığında parçalar kesin. Servis ederken biraz daha bal dökmeyi ve yanına soya sos ikram etmeyi unutmayın.

