



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VARAK KEK (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

Normal sertlikte hazırlanan hamur, yufka yapılarak dilimlenir, kurutulur. Hamurun iki katı kadar pekmez yarısı oranında su ile karıştırılır ve kaynatılır. Kaynamış bu karışıma hamurlar atılır. Yarım saat kaynatılır. Pişen hamurlar karışımla birlikte tepsiye dökülür. Üzerine ceviz içi serpilir. Soğutulduktan sonra servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:103937 • adı:Varak Kek (Adana) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:06.04.2025 - 06:10