



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA KADAYIFI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 adet yufka
- 1 çay bardağı susam
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1,5 su bardağı pekmez

İki adet yufka sacda hafifçe pişirilip, yumuşak halde sacdan alınır. Şeritler halinde ince ince kesilip, tekrar sacın üzerinde kızartılıp, bir kaba alınır. Bir tencerede 1 çay bardağı yağ kızdırılır ve üzerine doğranan yufkalar eklenir. Yağ içine işleyinceye kadar karıştırılır. Daha sonra üzerine pekmez dökülür. Pekmezi içine çekinceye kadar ateşte bekletilir. Ateşten alınıp, soğuması beklenir. Bir servis tabağına alınıp, üzerine kavrulmuş susam ve ceviz dökülür. Soğuk ya da sıcak servis yapılabilir.

