



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA TATLISI (AMASYA)

4 kişilik Malzemesi:

4 su bardağı un

1.5 su bardağı süt ve su karışımı

2 su bardağı çekilmiş cevizçi

1 yumurta

1 su bardağı eritilmiş tereyağı

Şurup için:

2.5 su bardağı su

2.5 su bardağı tozşeker

3-4 damla limon

Şurubu hazırlamak için; su ve şekeri kaynatıp 3-4 damla limon suyu ekleyin ve soğumaya bırakın.

Unun ortasını havuz gibi açıp yumurta, süt ve su karışımını ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp tek tek yuvarlayın. Üzerlerine nemli bez örtüp 1 saat dinlendirin.

Hamurları oklava ile 50 cm çapında ve 1-2 mm kalınlığında yufka şeklinde açın. Yufkaları kızgın sac üzerinde iki taraflı olarak hafifçe pişirip temiz ve geniş bir bezin üzerine serin. Üzerlerine hafifçe su serpererek ıslatın ve yumuşamaya bırakın.

Yufkaları ikiye bölüp dikdörtgen şeklinde katlayın. Üzerine ceviz serpip rulo şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisinin ortasından başlayarak ruloları sarmal olarak yerleştirin.

Üzerine eritilmiş sıcak tereyağını gezdirin. Önceden ısıtılmış sıcak fırına verip üzeri pembeleşinceye kadar pişirin.

Tepsiyi fırından alıp üzerine soğuk şerbeti gezdirerek dökün ve soğuk olarak servis yapın.