



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUKA TATLISI (AMASYA)

Malzemeler:

8 adet yufka (evde açılan)
300 gr dövülmüş ceviz
200 gr Tereyağı
3 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
mercimek kadar limon tuzu

Yapılışı:

Yufkalar ıslatılır. Bir bez arasında 5-10 dk. dinlendirilir. 4'e bölünüp arasına ceviz konarak börek şeklinde sarılır. Yağlanmış tepsiye dizilir, eritilmiş tereyağı dökülür. Orta hararetli fırında kızartılır. Sonra su şeker ve limon tuzu şerbet hale getirilerek yufkaların üzerine dökülür. Soğuk servis yapılır.