



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA TATLISI

Yufka
Margarin
Vanilya
Pudra şekerini

Yufkayı sigara şeklinde sıkıca sarın. Elde ettiğiniz uzun şeritten iki-üç parmak ara ile parçalar kesip su dolu bir kaba koyun, bir saat kadar bekletin. Derince bir kaptaki margarinin eritin ve sularını süzdüğünüz yufkaları kızgın yağda atıp, pembeleşinceye dek kızartın. Kızaran hamurları vanilyalı pudra şekerine bulayıp tabağa koyun ve soğuduktan sonra servis yapın.

