



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA TATLISI

2 orba kaşığı margarin
250 gr pudra řekeri
1 paket vanilya
1 hazır yufka

Sıkı sıkı dürüm şeklinde sarılan yufka uzun bir şerit haline getirilir, 2 - 3 parmak arayla parçalar kesilir, su dolu bir kseye atılır. Aılmamalarına dikkat edilen yufkalar bir saat suda kaldıktan sonra, derin bir kapta eritilen ve kızgın hale getirilen margarin yağına, suları süzülerek konur, pembeleşinceye kadar kızartılır. Hamurlar kızarıp çıkarıldıktan sonra vanilyalı ya da sade pudra şekerine bulanarak tabağa aktarılır.

Not: İstenirse, yufkaların üzerine pudra şekeri yerine marmelt ilve edilebilir.

[ML® Yufka Lokması için tıkklayın](#)
