



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA TATLISI (URLA-İZMİR)

15 adet köy yufkası
2 su bardağı ceviz
1 su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı su
Şerbet için:
2,5 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker
Yarım limon

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Yufkalar üzerlerine zeytinyağlı su karışımı sürülerek ve 2 katta bir ceviz serpererek üst üste konur. 180 derece fırına sürülür, kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca şerbet gezdirilir, kare kare keserek servise sunulur.