



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA YUVASI

3 adet yufka
1 su bardağı ceviz
2 çorba kaşığı şeker
Yarı paket margarin
Şerbet için:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Ceviz ve şeker karıştırılır. Yufkalar üst üste konur. Üçgen olarak 8'er parçaya kesilir. Üçgenlerin geniş kenarına cevizli iç konur. Rulo yapılır ve gül börek gibi çevrilir. Tepsiyeye dizilir. Üzerine eritilmiş margarin gezdirilir. 185 derece fırında altın rengi pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir.