



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKADA ÇİLEKLİ TATLI

- 1 adet hazır yufka
- 1 kase ilek
- 1 su bardađı tuzsuz lor
- 2 orba kaşığı margarin
- 2 orba kaşığı pudra şekeri
- 2 orba kaşığı toz şekeri

Yufkanın yüzeyine erimiş margarinin yarısı sürölür. Yuvarlak kısımları katlanarak kare şekli verilir. Kalan margarin biraz arttırılır ve sürölür. Lor ve toz şekeri karıştırılır. Yufkanın kenarına konur. Üzerine ilekler yerleştirilir ve rulo yapılır. Üzerine kalan margarin sürölür. 190 derece sıcak fırında pembe renkte pişirilir. Üzerine sıcakken pudra şekeri serpilir. İlyınca dilimlenir.