



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKADA KABAK TATLISI

2 adet yufka
2 dilim bal kabağı
1 su bardağı şeker
1 avuç fındık
1 çay bardağı sıvıyağ
Üzeri için:
Pudra şekeri

Yufkalar üst üste konur ve 8'er üçgen parçaya kesilir. Kabak rendelenir, şeker ve fındıkla karıştırılır. Üçgen yufkalara fırçayla yağ sürülür. Geniş kenarına kabaklı iç konur, sigara böreği gibi katlanır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. 175 derece fırında yarım saat pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz pudra şekeri serpilir.