



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI ELMA TATLISI

Malzeme

- 3 adet yufka
- 6 yemek kaşığı sıvı Sana
- Harcı:
- 4 adet elma
- ½ su bardağı kuru üzüm
- ½ su bardağı şeker
- ½ su bardağı ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Üzeri için:
- Pudra şekeri

Hazırlanışı

1. Kuru üzümleri ayıklayıp, yıkadıktan sonra su dolu bir kâse içinde bekletiniz.
2. Cevizi ayıklayıp, iri parçalar halinde çekin.
3. Elmaları rendeleyip yayvan bir tencereye koyunuz. Üzerine cevizi, toz şekeri, suyunu süzdüğünüz kuru üzümü, tarçını ekleyip, şeker iyice eriyene kadar harcı bir taşım pişirin.
4. Elmalı harcı, soğuması için yayvan bir tavaya alın.
5. Yufkaları üst üst koyup, ortadan ikiye kesin. Yufkaların üzerlerini bir kâsenin içine koyduğunuz Sıvı Sana'yı ile yağlayın.
6. Sıvı Sana ile yağlanmış fırın tepsisinin içine 3 adet Sıvı Sana ile yağlanmış yarım yufkayı (1,5 adet TAM yufka) tepsi böreği yapar gibi yerleştirin.
7. Tepsideki yufkaların üzerine soğumuş elmalı harcı koyup, üzerine kalan 3 adet Sıvı Sana ile yağlanmış yufkaları aynı şekilde yerleştirin. En son olarak üzerine kalan Sıvı Sana'yı bir fırça yardımı ile sürün.
8. Yufkaların kenarlarını içe katlayarak keskin bir bıçakla kare dilimlere kesin.
9. Tatlıyı, Önceden 200 derece ısıtılmış fırında 20-25 dak. pişiriniz. Tatlıyı fırından çıkarıp, sıcak sıcak üzerine pudra şekerinin tümünü serpip, tatlının sıcaklığında pudra şekeri eridikten sonra, dilimleyip, arzuya göre vanilyalı dondurma ile servis edin.