



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI FISTIKLI TATLI

2 adet yufka
1 ay bardağı kıyılmış Antep fıstığı
1 su bardağı süt
2 orba kaşığı irmik
3 orba kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
2 kaşık tereyağı

Süt, irmik, şeker ve vanilyayı koyulaşıncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp tereyağını ekleyin ve karıştırarak soğutun. Biraz soğuyunca, fıstıkları ekleyin. Yufkaların üzerine bu karışımı sürüp ikiye katlayın. Tepsiyeye dizip 200 derece fırında pişirin.