

Yuka Tatlısı

Malzemeler

- 8 adet kuru yufka (işkefe)
- 300 gr dövülmüş ceviz içi
- 200 gr tereyağı

Şerbeti İçin

- 3 su bardağı toz şeker
- 3,5 su bardağı su
- Birkaç damla limon suyu veya mercimek tanesi büyüklüğünde limon tuzu

Yapılışı:

Öncelikle şerbet hazırlanır. Şeker ve su kaynatılır, ardından limon suyu veya limon tuzu eklenir. Birkaç dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Kuru yufkalar hafifçe ıslatılır ve temiz bir bez arasında 5–10 dakika dinlendirilerek yumuşamaları sağlanır. Tereyağı eritilir. Yağlanmış tepsiye yufkalar tek tek serilir. Her katın arasına eritilmiş tereyağı gezdirilir. Dördüncü yufkanın üzerine bolca dövülmüş ceviz serpilir. Kalan yufkalar da aynı şekilde yerleştirilir. Küçük kareler şeklinde kesilir.

İsteğe bağlı olarak yufkalar arasına ceviz konularak börek şeklinde sarılıp tepsiye dizilebilir. Ardından dilimlenip üzerine tereyağı dökülür. Önceden ısıtılmış orta hararetli fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkan tatlının ilk sıcaklığı geçince üzerine soğuk şerbet gezdirilir. Tatlı tamamen soğuduktan sonra servis edilir.