

Yoka Lisi

Malzemeler

12 adet kuru yufka

3 su bardagi ceviz

Sivi yag

Serbeti icin;

4 bardak seker

5 bardak su

5 damla limon suyu

Yapilisi

Firin tepsisi yaglanir. 3 su bardagi ceviz dovulur. 12 adet kuru yufka islatilir, aralari yaglanip cekilmis cevizle kaplanarak ust uste dizilir. Yufkalar dizildikten sonra en son kata da bol sivi yag dokulur. Yoka tatlisi 3 parmak kalinaliginda dilimlenir ve onceden ortalama 180 derecede isitilmis firinda pisirilir. Serbeti icin; 4 bardak seker 5 bardak suyla kaynatilir ve 5 damla limon suyu sikilip ocaktan alinir. Firindan cikan sıcak tatlinin uzerine ilik serbet dokulur.

Yoka Tatlisi servise hazirdir.