MUAMMA TATLISI

2 Adet hazır yufka
1 Su bardağı didiklenmiş göğüs tavuk eti
1 Su bardağı ceviz
3 Tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı tarçın
1 Su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı su
Şerbeti İçin;
2,5 Su bardağı toz şeker
3 Su bardağı su
1 Çorba kaşığı limon suyu

Öncelikle şerbet hazırlanır. Şeker ve su tencereye konur, bir süre kaynatılır, kıvama gelince limon suyu ile birkaç dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
Haşlanmış ve ince ince dilimlenmiş yağsız tavuk etinin üzerine dişe gelecek şekilde dövülmüş iç ceviz, 3 tatlı kaşığı toz şeker ve tarçın eklenir, iyice karıştırılır. Bu şekilde tatlının içi hazırlanmış olur.
Her yufka artı şeklinde kesilerek, 2 yufkadan toplam 8 adet üçgen parça elde edilir.
Üçgen yufka parçalarına, su sürülür, kalın tarafına hazırlanan içten konur, rulo şeklinde sarılır.
Rulo kendi etrafında döndürülür uç kısmı alta getirilir, yağlanmış tepsiye dizilir.
Soğuk fırına tepsi sürülür, 175 derecede kurutmadan pembeleşene kadar pişirilir.
Fırından çıkan sıcak muamma tatlısına soğuk şerbet gezdirilir.
En az 4 saat dinlendirilir, servise sunulur. Ertesi günü ikram edilirse lezzeti daha yerinde olur.

Not: İç malzemesi damağa hoş bir tat verir, ancak tavuk olduğu anlaşılmaz. Bu nedenle tatlı "muamma tatlısı" adıyla anılır.