



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BAKLAVA (HAZIR YUFKADAN)

Malzeme:

Yarım kg. baklava yufkası

1 paket margarin

1 su bardağı ceviz içi (dövülmüş)

Şurubu:

3 su bardağı şeker

2 su bardağı su

2-3 damla limon

Yapılışı:

Yufkaları düzgünce tepsiye yayın. Her yufkanın arasını erittiğiniz yağ ile yağlayın. Ortasına dövülmüş cevizi yayıp kalan yufkaları da diğerleri gibi aralarını yağlayarak dizin. Kenara taşan parçaları bıçakla kesin, baklavanın aralarına koyun. Artan yağı en üstüne döküp baklavayı kesin ve fırına verin. Soğuk baklavaya sıcak şerbet dökün.

[ML® Süt Baklavası için tıklayın](#)