



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ BAKLAVA

20 adet baklava yufkası  
1 çorba kaşığı nişasta  
3 çorba kaşığı tereyağı  
İçi için:  
450 gram kıyılmış ceviz  
Şerbeti için:  
3 su bardağı su  
3 su bardağı şeker

Baklava yufkalarının on tanesini arasına nişasta serip küçük bir tepsiye yerleştirin. Üzerine dövülmüş cevizi de bolca serpin. Kalan on adet yufkanın da aralarına biraz nişasta serpip fıstıkların üzerine koyup, dilim dilim kesin. Tereyağını iyice kızdırıp baklavanın üzerine gezdirin ve 200 derecedeki fırında kızarıncaya dek pişirin. Şerbetini 2 dakika ocakta kaynatın, fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine biraz ılınmış olan şerbeti dökün. Tekrar 5 dakika fırına verip çıkartın. Soğumaya bırakıp servis yapın.