



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BÜZME

Baklavalık yufkadan bir yufkayı hamur tahtasına yayıp üzerine ılık tereyağı gezdirip ince dövülmüş ceviz serpiniz. Üstüne bir yufka koyunuz. Yine yağ ve ceviz gezdirip üçüncü yufkayı tekrar yağ ve ceviz serptikten sonra oklavayı bir kenara yatırınız, gevşekçe bükerek sarınız. Sonra oklavayı çekip sarılmış yufkayı istediğiniz boyda keserek düzgün tepsiye diziniz. Çok kızgın tereyağını üzerine gezdirip fırına sürünüz. Pişince soğuk tatlıyı üstüne yedire yedire döküp soğutunuz.
