



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ SARMA

12 adet baklava yufkası
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı şeker
1 su bardağı fındık
1 tatlı kaşığı tarçın
2 paket vanilya
1 su bardağı ceviz
Üzeri için:
2 çorba kaşığı bal
1 çay bardağı ılık su

Tereyağını eritin yufkaların üzerine sürün. Dövmüş cevizi, şekeri ve tarçını bir kaptaki karıştırıp yufkaların üzerine serpin. Bir kenarından rulo yapmaya başlayın sıkıca sarın. 2 parmak kalınlığında dilimler halinde kesin. Fırın tepsisine dizin ve 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Fırından alın, balı biraz suyla açıp üzerine dökün. Sıcak veya soğuk servis yapın.