



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TAHİNLİ BAKLAVA

1 paket baklava yufkası
1 kavanoz tahin
200 gr. ceviziçi
5 adet elma rendesi
1 ay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 ay bardağı pudra şekeri
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1/2 çay bardağı margarin

Tahinle sıvıyağı karıştırıyoruz ve ceviziçini ekliyoruz. Elmaları ayrı yerde şekerle pişirip tarçını ilave ediyoruz. Baklava yufkasını serip erimiş margarinini sürüyoruz. Üzerine ikinci yufkayı serip tahinli karışımı sürüyoruz. Kenarına elmalı harcı koyup rulo şeklinde sarıyoruz. Kesip tepsiye diziyoruz. 200 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpiştiriyoruz.