



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLENAY BAKLAVASI

1 Paket Sana Klasik
4 Bardak şeker
3 Bardak su
1 Bardak ceviz
20 Adet Baklavalık yufka

Öncelikle şerbetimizi hazırlıyoruz. Pişince soğuması için kenara koyuyoruz. Yufkaları tek tek koyup üzerlerine erittiğimiz SANA MARGARİN sürüyoruz. Üstüne de ceviz serpiştiriyoruz. En ince oklava veya yuvarlak bir uzun çubuğa dolayıp iki tarafından ortaya doğru yufkayı büzüyoruz. Gül şeklini verip tepsiye diziyoruz. 180 derecelik fırında üstü iyice kızarana kadar pişiriyoruz. Fırından çıkardıktan sonra üzerine şerbetimizi döküyoruz.