



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRIM BAKLAVASI

1/2 Paket Baklavalık Yufka
2 Su Bardağı Ceviz İçi
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Şu Bardağı Toz Şeker
2 Su Bardağı Su
1/2 Adet Limon

Su ve toz şekeri bir tencereye alıp kaynatalım. Üzerine birkaç damla limon suyu ekleyip ocaktan alalım ve soğumaya bırakalım. Baklavalık yufkaları çift kat kullanıp, içine iri çekilmiş ceviz içini yaydıktan sonra oklavaya saralım. Büzerek oklavadan çıkartalım ve yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Tereyağını eritem ve baklavanın üzerine dökelim. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri pembeleşene kadar kızartalım. Tatlımızın üzerine şerbetini gezdirdikten sonra servis edelim.