



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BAKLAVA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Paket hazır yufka
- 2 Bardak su
- 3 Damla limon suyu
- 2 Bardak şeker
- 2 Bardak ceviz

Şeker, su ve limon suyu bir tencereye alınıp kaynatılır. Soğumaya bırakılır. sana margarin eritilir. Yağlanmış tepsiye 3-4 yufka serilir ve yağlanır. 10-15 yufka sonra ceviz içi serpilir. Bu işlem yufkalar bitene kadar devam eder. Yufkanın üstü kalan margarin dökülür. Baklava şeklinde kesilir. fırında altı üstü kızarana kadar pişirilir. Baklava soğuk şerbet sıcak olacak şekilde üzerine dökülür.
