



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ÇARŞI BAKLAVASI

1 paket hazır baklava yufkası (800 gr)

1 paket tereyağı

1 su bardağı ince çekilmiş antepfıstığı

Şerbet için:

3,5 su bardağı şeker

3,5 su bardağı su

Yarım limon

Önce şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Tereyağı yakmadan eritilir. Orta büyüklükte dikdörtgen tepsi bu yağla yağlanır. Hazır yufka konur, üzerine az tereyağı serpilir. Bu şekilde paketin yarısı tepsiye yerleştirilir. Ceviz serpilir. Kalan yufka aynı şekilde üstüne kat kat konur. Kalan tereyağı sürülür. Baklava dilimi şeklinde kesilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir.