



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY CEVİZLİ BAKLAVA

1 paket baklava yufkası
250 gram tereyağı
2 su bardağı iri kıyılmış ceviz içi
1 su bardağı şeker
150 gram kaymak
2 çorba kaşığı buğday nişastası
Şerbeti için
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su

Baklava yapacağınız yuvarlak bir tepsiye aralarına nişasta serilmiş baklava yufkalarından 25 yufkayı yerleştirin. Bir kabın içinde harmanlanmış fıstık, kaymak, 1 su bardağı şekeri bolca her tarafına kaplayın. Üzerine tekrar aralarına nişasta serilmiş yufkaları döşeyin. Baklava dilimi şeklinde kesim üzerine kızdırdığınız tereyağını dökün. 200 derecede kızarıncaya kadar pişirip çıkartın. Şerbetini döküp 30 dakika bekletin.