



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KURU BAKLAVA

6 baklava yufkası
1 orba kaşığı tereyağı
200 gram kıyılmış ceviz
100 gram tereyağı
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
1 su bardağı su

Baklava yufkasını az miktarda eritilmiş tereyağıyla ıslatın. Üç tanesini üst üste koyup fırın tepsisine yerleştirin. İnce kıyılmış cevizi üzerine serpin. Üzerine kalan yufkaları yayın, tereyağı gezdirin. Bu şekilde hazırlanan baklavayı istediğiniz şekilde kesin. 200 derecede 15 dakika pişirin. Fırından çıkarınca, kaydattığınız ve biraz ılınan şerbetten az miktarda üzerine dökün, şerbeti hemen çektiğini göreceksiniz.