



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SARAY BAKLAVASI

16 baklavalık yufka
2 su bardağı eritilmiş tereyağı
2 su bardağı dövülmüş ceviz
Şerbeti için:
8 su bardağı toz şeker
5 su bardağı su.

Hamur tahtasına baklavalık bir yufkayı yayıp üzerine ılık tereyağı gezdirip ince dövülmüş ceviz serpiniz. Üstüne bir yufka koyunuz. Yine yağ ve ceviz gezdirip oklavayı bir kenara yatırınız, gevşekçe bükerek sarınız ve büzünüz. Sonra oklavayı çekip sarılmış yufkayı tepsiye diziniz. Gayet kızgın tereyağını üzerine gezdirip fırına sürünüz. Pişince soğuk şurubu üstüne yedire yedire döküp soğutunuz.