



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RULO BAKLAVA

12 yaprak baklava yufkası  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı ceviz içi  
1 yumurta akı  
Şerbeti için:  
1 su bardağı şeker  
2 su bardağı su

Öncelikle şerbeti için şeker ve suyu karıştırıp tencerede kaynatın ve ocaktan alıp soğumaya bırakın. Baklava yufkasından 3 adet üst üste koyup eritilmiş tereyağı sürüp üzerine tekrar 3 yufka ve yağ sürülür. Aynı işlem diğer 3 yufka için yapılır. Sonra ince kıyılmış ceviz yumurta akı ile bir kaptaki karışımı yufkanın üzerine bir şerit halinde konular ve yufkalar rulo şeklinde sarılır. 3 santimlik dilimlere kesilip tepsiye dizilir ve 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Çıkınca şerbet gezdirilir ve soğuk ikram edilir.