



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ CEVİZLİ BAKLAVA

30 adet baklavalık yufka

1 su bardağı tahin

2 su bardağı ceviz

1 su bardağı şeker

1.5 çay bardağı erimiş tereyağı

Şerbeti için:

1 su bardağı şeker

2 su bardağı su

Baklavalık yufkalarından 15 tanesini tepsinin içine alın. Erimiş tereyağını yufkanın üzerine yayın. Üzerine de bol kıyılmış ceviz, şeker ve tahini serpin. Rulo şeklinde sarıp tepsiye dizin. Yağı kızdırıp üzerine gezdirin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada şerbeti için su ve şekeri bir kabın içinde kaynatıp ocaktan alın. Fırından çıkan tatlının üzerine şerbeti döküp çektirin. Ve soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 18.04.2023