



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA

12 adet 10 cm e 20 cm kesilmiş baklava yufkası
100 gr tereyağ
1 ay bardağı su
2 elma rendesi
1 orba kaşığı esmer şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
500 gr bal
200 derece ısıtılmış fırında pişirilecek

Dikdörtgen şeklinde kesilmiş yufkanın üzerine eritilmiş tereyağ ve su karışımını bir fırça yardımıyla sürün ve 2. yaprak yufkayı üzerine koyun. Yufkanızın kenarın asigara böreğı yapar gibi elma, tarçın, şeker karışımını yerleştirin ve bir tür rulo yapın. Yufkanızın açıktaki bölümüne ceviz içini serpeleyin ve yine börek şeklinde rulo yaparak sarın. Bu silindir şeklinde hazırladığınız elmalı baklavayı fırın tepsisine (fırın kağıdını unutmayın) koyun. Fıranızla üzerine eritilmiş tereyağı+su karışımından sürün ve iyice eritilmiş fırında 20 dk üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkar çıkmaz her baklava rulosuna 1 tatlı kaşığı bal sürerek kaymakla servis yapın. Şeker-ceviz ve bal miktarlarını deneyerek kendi arzu ettiğiniz miktarlarda ayarlayabilirsiniz.