



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA

Malzemeler

- 2 adet baklava yufkası
- 2 ActiFry kaşığı dövülmüş ceviz
- 1 ActiFry kaşığı dövülmüş fındık
- 1 ActiFry kaşığı esmer şeker
- 4 ActiFry kaşığı bal
- 4 ActiFry kaşığı su
- 1 ActiFry kaşığı tereyağı

Yufkaları 10 x 20 cm. genişliğinde kesip içine fındık, ceviz ve şekeri yayın. Sıkı bir şekilde yuvarlayarak sarın. Bir uçtan başlayarak diğer uca doğru büzüştürerek sarın.

Uç kısmını kapatmadan önce fırça ile su sürüp yapıştırın ve derin dondurucuda 1 saat dondurun.

Pişirme haznesine tereyağını koyup ActiFry'i çalıştırın. Tereyağı eriyince hazneye 6 adet baklava koyun ve 10-12 dakika pişirin.

Bir karıştırma kabında bal ve suyu karıştırıp şerbeti hazırlayın. Baklavalara üzerine dökerek en az 30 dakika çekmesi için bekletin.

Not: Eğer baklavanızı pişirdikten hemen sonra servis etmeyecekseniz, şerbeti bir taşım kaynattıktan sonra baklavalara üzerine dökün. Baklavalara pişerken açılmaması için sıkı ve küçük sarmaya özen gösterin.