



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA YUFKASINDA HURMALI MUZ

Tatlınızı yapmaya çıtır kurları hazırlayarak başlayabilirsiniz. 8 adet baklava yufkasının aralarına eritilmiş tereyağ sürün. Her 2 kat yufkadan sonra 1 çay kaşığı kadar esmer şeker serpin. 6 eş parçaya böldüğünüz yufkaları tereyağladığınız kek kapları içenisine yerleştirip, Arçelik A la Chef fırında 185 derecede yaklaşık 8-10 dakika, rengi hafif kahverengileşene kadar pişirin.

3 adet muz, 3 adet Trabzon hurması, esmer şeker ve bir tarçın çubuğu ile çıtır kurların içindeki karışımı hazırlayın ve fırına atıp birlikte 4-5 dakika daha pişirin. Böylece hem yufkalar iyice çıtırdıyacak hem de meyvelerin lezzeti iyice yufkalara geçecek.

