



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA YUFKASINDAN KURABIYE

50 gr margarin
9 adet baklava yufkası
1,5 su bardağı tahin
1 su bardağı ceviz içi
6 yemek kaşığı toz şeker
1 kahve fincanı pudra şekeri

Baklava yufkaları üçerli gruplar halinde üstüste konularak en üstteki yufkaya yaklaşık yarım su bardağı ve tahin fırça yardımı ile sürülür. Üzerine 1-2 yemek kaşığı toz şeker ve irice dövülmüş ceviz içi serpiştirilir. 50 gr kızdırılmış margarin baklava kurabiyelerinin üzerine gezdirilir. 160 dereceye ayarlı fırında üzeri hafif kahverengine dönünceye kadar yaklaşık 15 dakika kadar pişirilir. Fırından çıktıktan sonra da üzerine pudra şekeri serpilerek yemeye hazır hale gelir.

