



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALLI PEKMEZLİ ELMALI BAKLAVA

THY Skylife

20 adet baklava yufkası  
150 gr ceviz içi  
1 su bardağı bal  
4 adet tatlı elma  
200 gr tereyağı  
2 su bardağı pekmez  
1 çay kaşığı tarçın

Elmaları rendeleyip elinizle iyice sıkarak suyunu akıtın. Sıkılmış elma rendesini bir kaba alın, üzerine ince kıyılmış ceviz içini, tarçını ve balı ilave ederek karıştırın ve baklavanın içinizi hazır hâle getirin. Tereyağını eritin. Bir yufkayı tezgâha yayıp fırça ile hafifçe yağlayıp üzerine bir kat daha yufka serin ve onu da yağlayın. Yağladığınız yufkaları sonunda tutup iki parmak kalınlığında bir kat katlayın. Katladığınız kalın bölüme içten serpiştirin, sonrasında tüm yufkayı elinizle sarın ve yağlanmış tepsiye dizin. Tepsi dolduğunda kalan yağı üzerine serpiştirin ve rulo hâlindeki yufkaları 6 parça hâlinde dilimleyin. Sonra 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin, fırından çıkan baklavaya üzüm pekmezi dökerek servis edin.

