



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAYRAM BAKLAVASI

250 gram tereyağı  
1,5 su bardağı kıyılmış ceviz  
1 su bardağı şeker  
100 gram kaymak  
2 çorba kaşığı buğday nişastası  
Şerbeti için:  
4 su bardağı şeker  
3 su bardağı su  
Yarım limon suyu

Baklava yapacağınız yuvarlak bir tepsiye aralarına nişasta serilmiş baklava yufkalarından 25 yufkayı yerleştirin. Bir kabin içinde harmanlanmış cevizi, kaymağı, 1 su bardağı şekeri bolca her tarafına kaplayın. Üzerine tekrar aralarına nişasta serilmiş yufkaları döşeyin. Çok küçük baklavalarda kesmek için önce ortasından dörde bölüp, her bir üçgeni kendi içinde baklavalara kesin. Ya da istediğiniz şekilde kesip üzerine kızdırdığınız tereyağını dökün.

180 derecedeki fırında pişirin. Şerbetini de 15 dakika kadar kaynatıp soğutun. Fırından çıkan baklavanın üzerine de şerbeti dökün. Dinlendirip şerbetini çekirin. Hamuru yoğurmak isteyenler için hamur tarifi: 3 adet yumurta, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 çay bardağı süt, 1 paket kabartma tozu, bir tutam tuz ve aldığı kadar un. Yumuşak ele yapışmayan bir hamur olmalı.

