



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURMA BAKLAVA

1 kg baklavalık un
4 adet yumurta
400 gram margarin (eritilmiş)
1 adet limonun suyu
3 su bardağı dövülmüş ceviz içi
Bir buçuk kg tozşeker
5 su bardağı su
Bir tutam tuz

Önce şerbeti hazırlayın. Bunun için, şeker ve 4 su bardağı suyu kaynatın. Şerbeti ocaktan alırken limon suyunu ekleyin. Soğumaya bırakın. Diğer yanda un, yumurta, 1 su bardağı su ve bir tutam tuzu yoğurarak hamur yapıp çok ince 12 adet yufka açın. Yağlanmış bir tepsiye, 3 adet yufkayı aralarına eritilmiş margarin sürerek, üst üste dizin. Üzerine çekilmiş cevizi ilave edin. Oklava yardımıyla sarıp yufkaları biraz büzdürerek yağlanmış tepsiye atların Daha önce yapmış olduğumuz işlemi diğer 9 yufkaya da uygulayıp, en üste kalan eritilmiş yağı dökün. Baklavayı ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Üzerine şerbeti gezdirin. Baklava, şerbeti iyice çektikten sonra misafirlerinize sunun.