



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇALIŞAN KIZ BAKLAVASI

12 adet kare milföy hamuru

1 kase ezilmiş ceviz

2 çorba kaşığı tereyağı

Şurup için:

3 su bardağı su

2,5 su bardağı şeker

1 dilim limon

Şurup malzemeleri bir tencereye konur, kaynatılır. Ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Milföy hamurunu kenarına ezilmiş ceviz bırakılır ve rulo yapılır. Yağlanmış orta boy kare tepsiye konur. Yanına bir rulo ve yukarı doğru 5 rulo daha konur. Üzerine erimiş tereyağı sürülür. Bıçakla her rulo üç parçaya kesilir. 190 derece fırında 35 dakika pişirilir. İlk sıcaklığı çıkınca üzerine şerbet gezdirilir. 2 saat sonra ikram edilebilir.