



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CENDERE BAKLAVASI

Baklavalık 4 yufkayı aralarına yağ serperek hamur tahtasında birbiri üstüne istif ediniz, araların yağ sürünüz. İki kalım bir ince yufkayı oklavaya sarınız. Oklavaları çıkardıktan sonra iki başından ortaya doğru itiniz. Buruşturarak tepsiye yatırınız. Tepsi dolunca onar santim boyunda kesip yağını haşlayınız, fırında pişirip şekeri haşlayınız. Soğuduktan sonra içlerine kaymak doldurunuz.
