



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDAN CEVİZLİ BAKLAVA

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

1 paket baklavalık yufka
3 – 4 su bardağı dövülmüş ceviz
1,5 su bardağı sıvı yağ
200 gr tereyağı
Şerbeti için:
4 su bardağı su
2 su bardağı şeker

Kare fırın tepsisini yağlayın ve baklavalık yufkaları dizmeye başlayın. Her katın arasını yağlayarak ve her 3'er kattan sonra dövülmüş ceviz içi serpiştirerek paketin tamamını kullanın. Son kat yufkayı da yerleştirdikten sonra baklava dilimlerini kesin. Ayrı bir tencerede şerbeti kaynatın. Bir sos tavaında tereyağını eritin. Yağı yufkaların üzerine eşit şekilde yayın. 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Sıcak tatlıya şerbeti dökün ve tamamen çektiğinde servis yapın.

