



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASINDAN)

8 baklava yufkası  
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı  
1 su bardağı su  
70 gr (1 su bardağı) ceviz (çekilmiş)  
300 gr şeker  
1 çorba kaşığı limon suyu

Baklava yufkalarını yırtmamaya dikkat ederek, baklavayı pişireceğiniz tepsinin boyutlarında kesiniz. Bunlardan 4'ünü alıp, herbirinin üstüne bir frçayla eritilmiş tereyağı sürünüz. Yağlı tarafları sürekli olarak üste gelecek biçimde tepsiye yerleştirdikten sonra, çekümiş cevizi elden geldiğince eşit biçimde 4. katın üstüne serpiniz. Öteki 4 yufkayı da yukardaki gibi yağlayarak cevizli katın üstüne yerleştiriniz. Tepsideki yufkaları çok keskin bir bıçakla küçük dörtgenler halinde kesiniz. Orta sıcaklıkta (180°C) bir fırında 1 saat, üstü hafifçe kahverengileşinceye kadar pişiriniz.

Şurubu için, şekeri, suyu ve limon suyunu bir tencerede 15 dakika, şeker eriyene kadar kaynatınız. Bir kenara alarak ılımasını bekleyiniz.

Baklava tepsisini fırından aldıktan sonra, baklavalara üstüne çok az eritilmiş tereyağı sürerek 10 dakika bir kenarda bekletiniz. Şurubunu dökerek ılınmaya bırakınız. En az 12 saat sonra servis ediniz.