



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CEVİZLİ BÜZGÜ BAKLAVA

6 adet baklava yufkası  
1 çorba kaşığı tereyağı  
200 gram kıyılmış ceviz  
100 gram tereyağı  
Şerbeti için  
2 su bardağı şeker  
2 su bardağı su

Baklava yufkasını az miktarda eritilmiş tereyağı ile ıslatıp üçünü üst üste yerleştirin. İnce kıyılmış cevizi bolca serpin. Üzerine kalan tereyağını dökün ve oklavaya sarıp biraz büzdürün. Oklavayı içinden çıkarıp fırın tepsisine dizin. 200 derecede 15 dakika pişirin. Fırından çıkarınca kaynattığınız ve biraz ılıttığınız şerbeti üzerine dökün.

---