



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ HURMA BAKLAVASI

1 su bardağı ceviz içi
250 gr. yumuşak margarin
4 su bardağı un
Yarım su bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

Şeker ile suyu karıştırarak 15 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyerek ateşten alın. Margarin, süt, vanilya, un, kabartma tozu ve ince kıyılmış ceviz içini birlikte yoğurarak bir hamur elde edin. Oklavayla hamuru 1 cm yüksekliğinde açıp, baklava dilimi biçiminde kesin. Yağlanmış tepsiye dizerek firma verin. Fırmdan çıkan tatlının üzerine soğumuş şerbeti gezdirin ve 15-20 dakika beklettikten sonra servis yapın.