



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ SARMA BAKLAVA

20 baklava yufkası
1 çorba kaşığı nişasta
3 çorba kaşığı tereyağı
İç i için
250 gram ceviz içi
100 gram Antep fıstığı
Şerbeti için
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker

Baklava yufkasının on tanesinin arasına nişasta serpip küçük bir tepsiye yerleştirin. Üzerine dövülmüş ceviz ile fıstığın yarısını koyun. Bir ucundan rulo şeklinde sarıp tepsiye yerleştirin. Dilim dilim kesin. Tereyağını iyice kızdırıp baklavanın üzerine gezdirin, 200 derecedeki fırında kızarıncaya dek pişirin. O fırında pişerken şerbetini ocakta iki dakika kaynatın. Fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine ılınan şerbeti döküp tekrar fırına verin, beş dakika sonra çıkartın. Soğumaya bırakın.