



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ SARMA

12 adet baklava yufkası  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı şeker  
1 su bardağı fındık  
1 tatlı kaşığı tarçın  
2 paket vanilya  
1 su bardağı ceviz  
Üzeri için:  
2 çorba kaşığı bal  
1 çay bardağı ılık su

Tereyağını eritin yufkaların üzerine sürün. Dövmüş cevizi, şekeri ve tarçını bir kaptaki karıştırıp yufkaların üzerine serpin. Bir kenarından rulo yapmaya başlayın sıkıca sarın. 2 parmak kalınlığında dilimler halinde kesin. Fırın tepsisine dizin ve 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Fırından alın, balı biraz suyla açıp üzerine dökün. Sıcak veya soğuk servis yapın.