



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ SARMA BAKLAVA

1 paket baklava yufkası
4 çorba kaşığı tereyağı
300 gram kıyılmış ceviz
150 gram tereyağı
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı süt veya su

Baklava yufkasını az miktarda eritilmiş tereyağıyla ıslatın. 10 tane üst üste fırın kabına yerleştirin. İç malzemeyi, ince kıyılmış cevizi bolca serpin. Üzerine kalan tereyağını dökün. Sıkı sıkı sarıp dilim dilim kesin ve fırın tepsisine dizin. Üzerine tereyağı gezdirip fırına verin. 25 dakika 200 derecede pişirin. Fırından çıkınca kaynatığınızı ve biraz ılınmış olan sütle hazırladığınız şerbeti üzerine dökün. Şerbeti çekince servis tabağına alın.