



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ SARMA (BAKLAVA YUFKASI)

800 gr hazır baklava yufkası
5 su bardağı şeker
500 gr tereyağı
1 kg ceviz
1/2 adet limon
Bir miktar antepfıstığı (çekilmiş)

Buyuk bir tencereye 5 bardak seker 5 bardak su ile eritip surup kivamina gelince yarım limon tam olarak atın. Bir taşım kaynayıncı ocaktan indirip sogumaya bırakalım. 500 gr tereyağı eritip bir kısmı ile tepsiyi yağlayalım. Yufkayı serip üzerine bol miktarda kıyılmış ceviz serpelim. İkinci ve üçüncü yufkaları da bu şekilde yapalım. Ust uste serilmiş yufkaları uctan başlayarak, rulo şeklinde saralım ve tepsinin boylamasına koyalım. Tum yufkalar bitirilene kadar bu işleme devam edelim. Sarma işleme bittikten sonra tepsideki ruloları istediğiniz büyüklükte kesebilirsiniz.. Tavada kalan erimis yağ tepsinin her tarafına yayılacak şekilde kenarlardan basliyerek gezdirelim. Önceden isitilmiş 170 dereceye ayarlanmış fırında 35-40 dakika kızarıp kızarmadığı kontrol ederek pişirelim. Fırından çıkarıp soğumaya bırakalım. Şerbeti ılık olarak kenarlardan baslayip her yana dolastirarak dökelim. Tatliyi dinlendirerek serbetin iyice çekmesi saglayalım. Üzerini çekilmiş antep fıstığı içi ile süsleyelim.