



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TARÇINLI BAKLAVA

150 Gr Sana Hamurışı
1 Kg. Şeker
5 Damla limon
1,5 Kg. su
2 Kase ceviz
20 Adet baklava yufkası
1 Tatlı Kaşığı tarçın

Tepsiyi sana hamur işi margarin ile yağlıyoruz.üzerine baklava yufkalarını ekliyoruz aralarına sana hamur işi margarinini sürüyoruz.beş kattan sonra ceviz ve tarçın ekliyoruz.ve yine 5 kat baklava yufkalarını aynı şekilde yayıyoruz ve bu işlemden sonra yine ceviz ve tarçını katıyoruz.tekrar son baklava yufkalarını seriyoruz. Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.şerbeti hazırlamak için şeker ve suyu kaynatıyoruz, limonu damlatıyoruz, ılık olduğunda soğuyan baklavanın üzerine döküyoruz.