



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU BAKLAVA

Baklava hamuru
Şurup
200 gr. tereyağı
2 havuç

Havuçları rendeleyip ardından baklavanın hamurunu hazırlayın.
Bu hamurdan 12 adet yufka açıp bunlardan bir kenarı 6 cm olan kareler elde edin. Karelerin 8 tanesini üst üste koyup bir köşeden diğerine şerit halinde rendelenmiş havucu yerleştirin.
Külâh şeklinde sarın ve tepsiye yerleştirin.
Tereyağını kızdırıp hazırladığınız külâhların üzerine gezdirin.
Fırında pişirdikten sonra sıcak haldeyken üzerine sıcak şerbeti dökün.
Dinlendikten sonra servis yapın.

