



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAZIR YUFKADAN KOLAY BAKLAVA

Dilek Girgin

- 1 Paket Baklavalık Yufka
- 4 Çorba Kaşığı Margarin
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 3 Su Bardağı Dövmüş Ceviz
- 2 Su Bardağı Su
- 3 Su Bardağı Şeker
- 5 Damla Limon Suyu

Önce baklavanın şerbetini hazırlayalım. Bunun için suyu ve şekeri bir tencereye koyup kaynatalım. 10-15 dakika kaynadıktan sonra içine birkaç damla limon suyu döküp ocağı kapatalım ve şerbeti soğumaya bırakalım. 30*32 cm mini fırın tepsisine yerleştirmek için baklavalık yufkaları enden ve boydan bir miktar keselim; tam tepsinin ebadına denk gelsin. Margarin ve tereyağı bir tavada eritelim. Tepsiyi yağlayalım. Baklava yufkalarını tepsiye yerleştirmeye başlayalım. Üç tane yufka koyup üzerini yağlayalım ve bu yağlama işlemini her üç yufkayı koyduğumuzda yineleyip, yufkalar bitene kadar sürdürelim. Bu arada 12 yufkayı yerleştirdikten sonra üzerine dövmüş ceviz yayalım, aynı işlemi 22'nci ve 32'nci yufkayı yerleştirdiğimizde de yapalım. (Daha az ceviz koymak isterseniz bu işlemi 2 kez de yapabilirsiniz.) En üste gelecek yufkaya yine yağ sürelim ve tepsiyi önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına koyalım. Altı ve üstü iyice kızarıncaya kadar pişirelim. Sıcak baklavanın üstüne soğumuş olan şerbeti dökelim. Baklava şerbeti çektikten ve soğuduktan sonra servis yapabiliriz. Fırın tepsisine uydurmak için büzdürmeyip kesmeyi tercih ettiğimiz baklava hamurlarından güzel bir börek yapabiliriz. Bunun için küçük bir borcamı yağlayalım. 1 çay bardağı zeytinyağını ve 1 çay bardağı sütü 1 yumurtayla çırpalım, karışımın içine 1 çay kaşığı tuz atalım. İç malzemesi olarak beyaz peynir, kaşar peynir veya patates kullanabiliriz. Baklava hamurlarını şeritler halinde borcama yerleştirelim. Aralarına sütlü karışımdan dökelim. İki üç katın arasına da iç malzemesinden koyalım. En üste yine sütlü karışımdan sürüp fırına verelim.