



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAZIR YUFKADAN PİLELİ TATLI

1 paket hazır baklava yufkası
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz
Yarım paket tereyağı
Şerbeti için:
3,5 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Önce şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Çabuk hareketlerle baklava yufkası alınır, serilir. İkiye katlanır, uzunlamasına ceviz konur. Büzdürerek, toplanır, kenarları kıstırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Tek tek bütün yufkalar bu şekilde hazırlanır. Üzerine erimiş tereyağı gezdirilir. 180 derece fırında pembe renkte pişirilir. Sıcakken üzerine soğuk şerbet gezdirilir.