



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELVALI KOLAY BAKLAVA

Ufak bir tavada 60 gr tereyağı eritin ve 6 kat hazır baklava yufkasının aralarını tek tek yağlayın. Sonra 6 kat baklava yufkası daha yapın.

İlk 6'lı yufka parçasını önünüze alın, 40 gr tahin helvasını yufkaların en ucuna parça parça pay edin, üzerine Arçelik Valso'da ufalttığınız 30 gr cevizi ekleyin. Son olarak da 1 tatlı kaşığı şeker ilave edip, yufkaya zarar vermeden aynı sigara böreği sarar gibi sıkı sıkı sarın. Tam ucuna geldiğinizde tereyağıyla yufkayı yapıştırın. İkinci set yufkaya da aynı işlemleri tekrarlayın.

Uçlarında kalan parçaları kesin ve rulolarınızı ortadan ikiye bölün. Baklavaların tam olarak sığacakları, fırına dayanıklı küçük bir tepsiyi güzelce yağlayın. Ortadan ikiye kestiğiniz ruloları tepsiye yerleştirin. 4'er dilimlik kareler halinde kesin. Tavanın dibinde kalan tereyağı ile üstlerini de yağlayıp önceden 200 dereceye ısıtılmış fırının ikinci katında 15 dakika, son 5 dakika da fırının tabanında pişirin. Baklava fırından çıkınca soğuk şerbeti üzerine döküp servis edin.



HELVALI KOLAY BAKLAVA