



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HURMALI BAKLAVA

5 adet milföy hamuru  
250 gr. hurma  
100 gr. ceviz  
2 su bardağı toz şeker  
1,5 su bardağı su

Milföy hamurlarını 4 eşit kare parçaya bölün. Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp, cevizle birlikte robotta çekin. Her milföy parçasının üzerine birer tatlı kaşığı hurmalı iç koyup, bohça şeklinde kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürüp, 180°C fırında kızartın. Toz şekerle suyu kaynatıp şurup hazırlayın. Soğutun. Fırından çıkan tatlının üzerine döküp soğuyunca servis yapın.