



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIVRIM TATLISI

250 gr tereyađı
1 paket baklavalık yufka
1 kase çekilmiş ceviz içi
1 ince dilim limon
5 su bardađı su
5 su bardađı řeker

Eritilmiş tereyağı, yufkaya sürölür. Ceviz içi üzerine serpilir. Oklavaya sarılır. Büzdürölerek ekilir. Tepsiye dizilir. Tepsi dolana kadar bu işleme devam edilir. Kalan tereyağ üzerine dökölür. 200 C'de üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Bu sırada, şeker su ve limon kaynatılarak şerbet kıvamına geldiğinde ocaktan alınır. şerbet ılık iken, sıcak baklavanın üzerine dökölür.