



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİPŞAK BAKLAVA

20 adet baklava yufkası  
1 çorba kaşığı nişasta  
3 çorba kaşığı tereyağı  
İçi için:  
300 gram iri kıyılmış ceviz  
Şerbeti için:  
2 su bardağı su  
2 su bardağı şeker

Baklava yufkasının 4 tanesinin arasına nişasta serin, üzerine dövülmüş cevizi bolca serpin. Oklavaya sarıp tepsiye oklavadan sıyırıp yerleştirin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp tepsiye dizin. Üzerine erimiş tereyağını gezdirin, dilim dilim kesin. Tereyağını iyice kızdırın ki baklava gevrek olsun ve 200 derecedeki fırında kızarıncaya dek pişirin. Şerbetini 2 dakika ocakta kaynatın, fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine biraz ılınmış olan şerbeti dökün, tekrar 5 dakika fırına verip çıkartın. Soğumaya bırakıp servis yapın.

