



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASI)

1 paket baklavalık yufka  
250 gr eritilmiş tereyağı  
1,5 su bardağı öğütülmüş ceviz (1 1/2 cup)  
Şerbeti için:  
5 su bardağı şeker (5 cup)  
5 su bardağı su (5 cup)  
1/4 limon kabuğu ile

Tereyağımızı köpük köpük oluncaya kadar eritiyoruz. Kararmamasına dikkat etmeliyiz. Elimize eldiven giyip, tepsinin her yerini iyice yağlıyoruz. Baklavalık yufkaları sayı olarak tam iki eşit parçaya ayırıyoruz. Bir adet baklavalık yufka alıp üzerine elimizle kuru yer kalmayacak şekilde tereyağı sürüyoruz. Üzerine ikinci yufkayı koyup onun üzerine de tereyağı sürüyoruz. Yufkaların yarısını tamamlayınca kadar işlemi tekrar ediyoruz. Adet olarak tam yarısının aralarına tereyağı sürüp üst üste koyduğumuz baklava yufkalarının üzerine boşluk kalmayacak şekilde ceviz içini yayıyoruz.

Yufkaların kalan kısmının aralarına tereyağını sürerek işlemi tekrar ediyoruz. Kalan tereyağı en üste iyice sürüyoruz ki baklavamız nar gibi kızarabilsin. Yufkalar bitince baklavamızı arzu ettiğimiz şekilde kesiyoruz. Dilimlediğimiz baklavamızı 200 derecede önceden ısıtılmış fırında nar gibi kızarıncaya kadar pişiriyoruz.

Not: Limonu şerbet kaynamaya başladıktan sonra kabuğu ile şerbetin içerisine atın. Biz baklavayı önce pişirip tamamen soğuttuktan sonra ılık şerbeti üzerine döktük. Şerbet sıcaklığa yakın ılık olmalı. Çok kaynar olur ise baklavanız hamurlaşacak çok ılık olursa da baklava şerbeti emmeyecektir.

