



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BAKLAVA

1 paket yufka
250g tereyağı veya margarin (eritilmiş)
2 su bardağı dövülmüş ceviz veya fındık
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 dilim limon
Şerbet için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 dilim limon
Yarım çay bardağı bal (isteğe bağlı)

Fırını 180°C (350°F) ısıtın. Geniş bir fırın tepsisini tereyağı veya margarin ile yağlayın. Yufkaları tezgaha serin. Üzerine eritilmiş tereyağı veya margarin sürün ve üzerine ceviz veya fındık serpin. Yufkaları rulo şeklinde sarın ve bıçakla parçalara kesin. Kesilen parçaları tepsiye yerleştirin. Baklavaları önceden ısıtılmış fırında altın rengi olana kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Bu arada şerbet için suyu, toz şeker ve dilimlenmiş limonu bir tencereye koyun. Kaynatın ve ardından ocaktan alın. İsteğe bağlı olarak balı ekleyin ve karıştırın. Fırından çıkardığınız baklavalara üzerine sıcak şerbeti dökün ve tepsiyi bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyan baklavaları dilimleyerek servis yapın.

