



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASINDAN)

16 baklavalık yufka
2 su bardağı eritilmiş tereyağı
2 su bardağı dövülmüş fındık ya da ceviz
Şerbeti için:
8 su bardağı toz şeker
5 su bardağı su

Baklavalık yufkayı dibi tereyağlı tepsiye bir tane koyarak üstüne eritilmiş tereyağı serpip başka bir yufka örtünüz. Böylece yağ serpe serpe beş altı kat yaptıktan sonra, üstüne dövülmüş fındık ya da ceviz döşeyiniz ve üzerine öncelikler gibi on yufka yayınız. Baklava baklava kesiniz. Üstüne kızdırılmış tereyağı gezdirip fırına sürünüz. Şekeri su ile kestirip sıcak tutunuz, baklava pişince fırından çıkarıp iyice soğutunuz. Şekeri sıcak sıcak haşlayınız. Üstüne tepsi kapayarak yarım saat bırakınız.