



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BAKLAVA

1 paket hazır baklava yufkası
100 gr. tereyağı
300 gr. ceviz
50 gr. yeşil fıstık
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1/2 limonun suyu

Şeker ve suyu beş dakika kaynatın, limon suyunu ekleyin. Yufkayı aralarına erimiş tereyağı sürüp en az 15 kat olmak üzere istediğiniz miktarda üst üste dizin. En üstüne ceviz ve fıstık serpin. Hamuru oklavaya sarın, rulo yapın. Büzerek yufkayı oklavadan çıkartıp tepsiye dizin. Tüm yufkalara aynı işlemi yapın. Tepsi dolunca üzerine erimiş tereyağı sürdükten sonra 200 derecede, kızarana dek pişirin. Sıcak hamurun üzerine ılık şerbeti gezdirin.