



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BAKLAVA

2 bardak ceviz
2 adet margarin
1 adet baklavalık yufka
5 bardak şeker
5 bardak su
5 damla limon

Su ve şeker ocağa alınıp kaynatılır şerbet kıvamına gelince limon eklenir altı kapatılır baklavalık yufkalar tek tek açılarak içine ceviz serbilip oklavaya sarılıp büzdürölür fırın tepsisine dizilir eritilmiş sana yağ yufkalara dökölüp 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir baklava soğuk şerbet çok sıcak olmayacak şekilde dökölür.