



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY BAKLAVA

125 Gr Sana Hamurışı  
2,5 Su Bardağı su  
1 Paket Baklavalık Yufka (400 gr)  
2,5 Su Bardağı şeker  
500 gr ceviz

Baklavalık yufkaları yağladığımız tepsiye teker teker aralarına margarin ve zeytinyağı karışımını sürerek diziyoruz. 15 yufkada dizip ceviz serpiyoruz. Bu işlemi yufkalarımız bitene kadar yapıyoruz. Daha sonra en üst kısmı keskin bir bıçak yardımıyla baklava dilimleri şeklinde kesiyoruz. Kalan yağımızı da baklavanın üzerine döküyoruz. 180 derecelik fırında kızarana kadar pişiriyoruz. Tatlı soğuk olacak. Şerbeti kaynattıktan sonra biraz dinlendirip tatlımızın üzerine döküyoruz.