



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY CEVİZLİ BAKLAVA

20 adet baklava yufkası
1 çorba kaşığı nişasta
3 çorba kaşığı tereyağı
İçi için:
300 gram iri kıyılmış ceviz
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker

Baklava yufkasının 4 tanesinin arasına nişasta serpip üzerine dövülmüş cevizi bolca bırakın. Oklavaya sarıp tepsiye oklavadan sıyrıp yerleştirin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp tepsiye dizin. Üzerine erimiş tereyağını gezdirip, dilim dilim kesin. Tereyağını iyice kızdırın ki baklava gevrek olsun ve 200 derecedeki fırında kızarıncaya dek pişirin. Şerbetini 2 dakika ocakta kaynatın. Fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine biraz ılınmış olan şerbeti döküp tekrar 5 dakika fırına verip çıkartın. Soğumaya bırakıp servis yapın.

