



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOLAY ÇİKOLATALI CEVİZLİ BAKLAVA

1 paket baklava yufkası  
2 su bardağı kıyılmış ceviz  
1 paket bisküvi (220 gr.) rendelenmiş  
1 çay kaşığı tarçın  
100 gr. rendelenmiş çikolata  
Eritilmiş 1 su bardağı tereyağı  
Şurup için:  
1 ½ fincan bal  
2 su bardağı portakal suyu  
½ su bardağı şeker  
1 kabuk tarçın

7-8 dakika tencerede şurubu kaynatın.

Bir kaptaki ceviz, çikolata, tarçın ve bisküviyi karıştırın.

Tereyağını eritin. İlk baklava yufkasına tereyağını fırça ile sürüp ikinci katı kapatın.

Gene tereyağını sürüp iç harçtan uzun ince bir şekilde koyun ki baklavamızı rulo haline getirebilelim.

Baklava tepsimize fırın kağıdı serip bzdürerek baklavakarı bu şekilde yerleştirelim.

Önceden ısıtılmış fırında üzeri altın sarısı renk alana dek 180 derecede 30-35 dk. yaklaşık pişirelim.

Baklavamızı çıkarıp soğutalım.

Bu arada 7-8 dakika tencerede şurubu kaynatın.

Ilıktan biraz sıcak şerbetimizi döküp çekmesini bekleyelim.

