



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY EV BAKLAVASI (BAKLAVA YUFKASI)

Bir paket baklava yufkası  
4 çorba kaşığı tereyağı  
300 gram kıyılmış ceviz  
300 gram fıstık  
200 gram muhallebi  
100 gram tereyağı  
Şerbeti için:  
3 su bardağı şeker  
3 su bardağı su

Baklava yufkasını az miktarda eritilmiş tereyağıyla ıslatıp üç tane üst üste yerleştirin. İçi malzemeyi ince kıyılmış cevizi üzerine bolca serpin. Üzerine kalan tereyağını dökün ve oklavaya sarıp biraz büzdürerek oklavayı içinden çıkartın. Fırın tepsisine dizin. Bu şekilde fırına verip 15 dakika 200 derecede pişirin. Fırından çıkınca kaynattığınız ve biraz ılınmış olan şerbeti üzerine dökün. Şerbeti çekince dilimleyip servis tabağına alın. Fıstıklı baklava yapmak için de yufkaları yağlanmış tepsiye 15 kat olarak dizin. Kıyılmış fıstıkları serpin ve tekrar yufkaları dizin. Dilimleyip üzerine kızgın tereyağını dökün, 200 derecedeki fırına verip kızartın. Sonra da şerbetini verin. Ya da rulo şeklinde sarıp dilimlere ayırın ve tepsiye dizin. Canınız hangi şekilde ve iç malzemeyle istiyorsa hazırlayın.