



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KOLAY BAKLAVA

30 adet hazır baklava yufkası

250 gram tereyağı

2 su bardağı ceviz

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

Yarım limon suyu

Öncelikle şerbetini ocakta kaynatıp soğumaya bırakın. Cevizleri mutfak robotunda kıyın. Tereyağını eritin. Baklava yufkasından 3-4 adet alın, üzerine cevizleri serpin ve rulo katlayıp elinize sıkıca sarın, büzdürüp tepsiye dizin. Üzerine erimiş tereyağını bol bol koyun, 200 derecede 30 dakika fırında pişirin, şerbetini verip ikram edin.