



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KADAYIFLI BAKLAVA

30 adet baklavalık yufka
200 gram kadayıf
1 su bardağı ceviz
1,5 çay bardağı erimiş tereyağı
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
1 su bardağı su

Baklavalık yufkalardan 15 tanesini tepsinin içine alın. Kadayıfları elinizle ovalayın ve yufkanın üzerine yayın. Fırın tepsisine yarısını bastırarak kadayıfları inceltin. Üzerine bol ceviz ve fıstık serpin. Kalan yufkaları üzerine kapatın ve yağı kızdırıp üzerine gezdirin 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada şerbeti için su ve şekeri bir kabın içinde kaynatıp ocaktan alın. İçine de sütü ekleyip karıştırın şerbeti hazır hale getirin. Fırından çıkan tatlının üzerine şerbeti döküp çektirin. Soğuk olarak servis yapın.