



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KURU BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASINDAN)

1 paket baklavalık hazır yufka

250 gr tereyağı

1 su bardağı tahin

2 su bardağı ceviz

1 su bardağı şeker

Üzerine pudra şekeri

Yufkanın bir tanesini tezgaha yayın üzerine 1-2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağını fırçayla sürün. İkinci, Üçüncü yufkaları da üst üste sererek yağlayın. En üste serilen yufka üzerine tamamen kaplayacak şekilde tahin sürüp ceviz kırıkları ve 1-2 yemek kaşığı şeker serpiştirin. Kat kat serilen yufka şok sıkı olmayacak şekilde rulo haline getirin. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye düzgün şekilde yerleştirin. Diğer yandan kalan yufkalara da aynı işlem uygulayın. Tepsiye dizilmiş rulo yufkaları eşit şekilde verev veya düz kesin. Kalan yağı üzerine gezdirerek döküp 150 derecede önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpin. Servise hazırdır.
