



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY SARMA BAKLAVA

Baklavalık bir yufkayı hamur tahtasına sererek, üzerine tereyağı serpiniz. Bir tarafına parmak kalınlığında uzunlamasına tozşekerle dövülmüş ceviz ya da fındık koyunuz. Harç içinde kalmak üzere yufkayı çubuk gibi bükünüz. Keskin bıçakla parmak kadar parçalar kesiniz dibi yağlı tepsiye düzgün dizerek çok kızgın tereyağını üzerine gezdirip fırına sürünüz. Pişince soğuk tatlıyı üstüne yedire yedire döküp soğutunuz.

Not: Baklavayı tereyağlı kâğıtla örtüp fırına vererseniz altı kızarır, üstü beyaz kalır. Üstünü kırmızı şeker, fıstık v.b. ile süslerseniz güzel görünür. Fakat kağıtsız kızartılırsa daha lezzetli olur.

---