



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU BAKLAVA

Yarım paket baklava yufkası

1 kase tuzsuz lor

1 ay kaşığı tarçın

1 paket tereyağı

Şerbet için:

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

Yarım limon

Şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Baklava yufkalarının aralarına az yağ sürerek küçük tepsiye kat kat konur. Yarıya gelince, tarçınla karıştırılmış lor eklenir. Kalan yufkalar da aynı şekilde konur. Kalan tereyağı sürölür. Baklava şeklinde kesilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Soğuk şerbet gezdirilir.