



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYDEN BAKLAVA

8 adet kare milföy hamuru
1 limon büyüklüğünde tereyağı
İçi için:
Yarım su bardağı kıyılmış ceviz
Şerbeti için:
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu

Milföy hamurları biraz çözdürülür, merdane ile hafif açılır.
Kare borcam tepsinine 4 adet kare milföy hamuru dizilir, üzerine çekilmiş ceviz konur.
Cevizin üzerine de 4 kare milföy hamuru daha yanyana dizilir, bıçakla küçük üçgeller kesilir.
Tereyağı eritilerek üzerine gezdirilir.
200 derece fırında pişirilir.
Şerbet için su şeker kaynatılır, biraz kalınlaşınca, üzerine 3 damla limon suyu eklenir, ocaktan alınır.
Pişen baklavalar fırından çıkınca üzerine soğumuş şerbet dökülür.
Biraz dinlendirildikten sonra servis edilir.

