



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYLÜ KESME BAKLAVA

12 adet kare milföy hamuru
2 su bardağı ince çekilmiş ceviz
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Önce şerbet kaynatılır ve soğumaya terk edilir. 3 milföy hafif üst üste bindirilerek dizilir. Üzerinden merdane geçirilir. Kenarına uzunlamasına ceviz bırakılır. Sonra sıkı olamayan bir rulo yapılır. Rulonun üzerine bastırarak yassılaştırılır. Sonra bıçakla 2 parmak eninde verev kesilir. Diğer hamurlar da aynen yapılır. Tepsiye dizilir. Üzelerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. 190 derece fırında altın rengi pişirilir. Üzerine soğuk şerbet gezdirilir.