



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASI)

40 adet baklavalık yufka

3 kaşık nişasta

4 kaşık margarin

1,5 bardak ceviz

1 bardak pekmez

1 ç bardağı şeker

Baklava yufkasından 3 tanesini fırın tepsisine dizin kenarlarını kesip üzerine alın Tüm yufkaları tepsi büyüklüğünde kesmelisiniz kenarlardan çıkanları içine eklersiniz bu arada yufkalara nişastayı hafifçe serpin fazlasını silkeleyin Kıyılmış ceviz içleriyle kat kat tepsiye döşeyin İster her katına ceviz serpin isterseniz 5 yufkadan sonra tüm yufkalar ve cevizler tepsiye yerleşince baklava dilimi şeklinde kesin Üzerine kızdırılmış sanayi gezdirip 200 derecedeki fırında kızarıncaya dek pişirin. Bu arada suyu ve şekerini bir kapta kaynatın ocaktan alıp ılınmaya bırakın İçine pekmez ekleyip iyice karıştırarak şerbet yapın. Bu şerbeti tatlının üzerine soğuk olarak gezdirin Şerbetini çektirip sunun.