



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK BURMA BAKLAVA

300 Gr Sana Klasik
5 Su Bardağı şeker
0,5 Adet limon suyu
2 Su Bardağı DÖVÜLMÜŞ CEVİZ İÇİ
4 Su Bardağı su
1 Paket Baklavalık yufka

baklavayı ambalajından çıkarıp üstüne nemli bez örtün.(Kurumasın diye) sora tek tek alarak ensiz tarafının uç kısmına bir sıra ceviz içi koyup, ince bir oklavaya gevşek sarın, büzdürüp çıkartın ve fırın tepsisine yerleştirin.bu işlemi yufkalar bitene kadar sürdürün.(1 paket yufka fırın tepsisine yetiyor) margarini eritin ve bütün yufkalara gelecek şekilde üzerlerine gezdirerek dökün. önceden ısınmış fırında üzeri kızarıncaya kadar bekletin sonra fırından çıkarın, soğusun. bir tencerede 5 su bardağı şekerle 4 su bardağı suyu kaynatın, kıvamına yakın limon suyunu da ekleyin 5 dk daha kaynatın. sonra sıcak şerbeti soğuk baklavaların üzerine gezdirin. yaklaşık 1- 2 saat sonra baklavamız servise hazır.