



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## RAMAZAN BAKLAVASI

- 1 Su bardađı ceviz içi
- 5 Su bardađı su
- 4 Bardak toz şeker
- 4 Su bardağı toz şeker
- 3 Çorba kaşığı tereyağı
- 1 Çorba kaşığı limon suyu

Yufkaların yarısını tepsiye yayınız. Ceviz ve yarım bardak toz şekeri, havanda iyice ezerek, yufkaların ortasına yayarak koyunuz. Üstünü kalan yufkalarla kapatıp, pişiriniz. Yalnız yufkaları tepsiye yayarken, yufkanın üzerine bir yemek kaşığı yağla kat kat yağlıyarak yerleştiriniz. En üst-tekine de bir miktar yağ gezdirerek keskin bir bıçakla baklava biçiminde kosiniz. Orta ısıdaki fırında üstü pembeleşinceye kadar kızartarak pişiriniz.

**ŞURUBUN HAZIRLANIŞI:** Beş bardak suya, bir çorba kaşığı limon suyu ve dört bardak toz şekeri ile karıştırarak, koyu bir şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatınız. İlinması için bekleyiniz. Baklavayı fırından çıkarınca üzerine fırça ile yağ sürüp, ılınan şurubu baklavaların üstüne gezdirerek dökünüz. Soğumasını bekleyiniz.