



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAFRANBOLU BAKLAVASI (KARABÜK)

Yaprak inceliğinde nişasta ile açılan yufkalar bez örtülere serilerek biraz kurutulduktan sonra yağlanmış tepsiye aralarına dövülmüş ceviz serperek serilir. 40-50 yufkanın üst üste konulmasıyla yapılan baklavanın diliminin kalınlığı 3 cm kadardır. Yıldız şeklinde kesilip üzerine eritilmiş yağ dökülür. Fırına verilir. Önceden hazırlanmış şerbeti ılıkken dökülür. Şerbet içine aldıktan sonra ikram edilir.

Not: Bayramlarda Arife günü akşamdan şerbeti dökülen baklava bayram ziyaretine gidilen her evde mutlaka bulunur. Düğünlerde kız tarafın da damat tarafında gelen konuklara ikram etmek için mutlaka baklava yapılır. Kız evi tarafından bir tepsi de damada hediye edilir.

[ML® Safranbolu Bükmesi için tıklayın](#)

---