



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLAVA

24 adet baklavalık yufka
1 paket margarin
1 çay bardağı sıvıyağı
İçi için:
1,5 su bardağı ceviz içi
Şerbeti için:
5 su bardağı süt
2,5 su bardağı toz şeker

Her tatlıda olduğu gibi sütlava tatlısında da önce şerbeti hazırlayın. Tencereye süt ve şekeri alın. Şeker eriyene kadar karıştırın ve kaynatın. 5 dakika kaynadıktan sonra şerbeti ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Tavada margarini eritin, içerisine sıvıyağı da ekleyin ve karıştırın. Fırın tepsisini yağlayın. Üzerine üç yufkada bir yağlayarak 12 yaprak yufkayı tepsiye yerleştirin. Üzerine çekilmiş cevizden serpin. Daha sonra üç kat yufka serine ve üzerini yağlayın. Tüm yufkaları bu şekilde hazırlayın. Biz 24 adetten tarifi hazırladık siz kendi isteğinize göre artırabilirsiniz. Yufkalar bittiğinde baklava büyüklüğünde kare kare dilimleyin. Üzerine kalan yağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında üstünün kızarmasına müsaade etmeden ara ara çevirerek pişirin. Ilık hale gelen tatlının üzerine soğumuş sütlü şerbeti gezdirin. Tatlı çektikten sonra sütlavayı antepfıstığı ile süsleyebilirsiniz.

