



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ BAKLAVA

30 adet baklavalık yufka
1 su bardağı tahin
2 su bardağı ceviz 1 su bardağı şeker
1.5 çay bardağı erimiş tereyağı Şerbeti için:
1 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Baklavalık yufkalardan 15 tanesini üst üste koyun, üzerine erimiş tereyağı dökün. Kırılmış ceviz, şeker ve tahini karıştırıp yufkaların üzerine yayın. Rulo yapıp tepsiye dizin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Kızdırılmış tereyağını üzerine gezdirin. 200 derecedeki fırında pişirin. Su ve şekeri kaynatın. Fırından çıkan tatlının üzerine şerbeti döküp çektin.