



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ BAKLAVA

30 adet baklava yufkası
200 gram tereyağı
1 çay bardağı tahin
300 gram ceviz içi
Şerbeti için
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Tereyağını eritin. İçine tahini koyup karıştırın. Baklava yufkalarının aralarına bu tahinli yağı sürüp kat kat 5 adet yerleştirin. Kenarına da cevizi serpip rulo şeklinde sarın. Tepsiyeye dizin ve kalan tahinli yağı üzerine sürüp 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından çıkartıp üzerine soğuk şerbeti dökün. Çekmesini bekleyin ve dilimleyip servis yapın.