



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

1/2 paket baklavalık yufka
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı toz fıstık
1 çay bardağı erimiş tereyağı
200 gr. kaymak
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı süt

Kaymağın içine kıyılmış fıstık ve cevizi ekleyip karıştırın. Üç adet yufkayı üst üste koyup erimiş yağ sürün, üzerine kaymaklı harcı yayın. Rulo halinde sarıp fırın tepsine yerleştirin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Tüm tepsi dolunca üzerine kızdırılmış yağı gezdirin ve 200 derecedeki fırında pişirin. Süt ve şekeri kaynatın, fırından çıkan tatlının üzerine dökün.