



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUHAF BAKLAVA

- 1 yumurta
- 2 yumurta kabuğu dolusu zeytinyağı
- 1 yumurta kabuğu dolusu yoğurt
- 1 kahve kaşığı pasta mayası
- 1 su bardağı un (kızartmak için)
- 1 su bardağı zeytinyağı
- Şerbeti için:
- 1 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su

Bir yumurta tepesi delinerek tepsiye akıtılır. Aynı yumurtanın dolusu zeytinyağı, aynı ölçü yoğurt, 1 kahve kaşığı pasta mayası katılır. Aldığı kadar unla hamur yapılır, yarım santim kalınlıkta açılır, kare kesilir, çapraz uçları yapıştırılıp zeytinyağında kızartılır, soğuk şerbete atılır.