



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI KAYMAKLI BAKLAVA

Baklavalık yufkayı dibi tereyağlı tepsiye bir tane koyarak üstüne eritilmiş tereyağı serpip başka bir yufka örtünüz. Böylece yağ serpe serpe beş altı kat yapınız.

Yufkaların üstüne hazırlanmış koyu muhallebiyi döşeyiniz ve üzerine öncekiler gibi on yufka yayınız. Baklava baklava kesiniz. Üstüne kızdırılmış tereyağı gezdirip fırına sürünüz.

Şekeri su ile kestirip sıcak tutunuz, baklava pişince fırından çıkarıp iyice soğutunuz. Şekeri sıcak sıcak haşlayınız. Üstüne tepsi kapayarak yarım saat bırakınız.
