



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA YUFKASINDA ELMA TATLISI

12 adet baklava yufkası

2 orba kaşığı tereyağı

İÇİ İÇİN:

4 adet elma

1 su bardaęı toz řeker

1 ay kaşığı tarçın

1 ay bardaęı dövülmüř ceviz

Baklava yufkalarını iki gruba ayırıp aralarına eritilmiş tereyağı sürerek st üste koyun. Daha sonra yufkaları dört eşit parçaya kesin. Kabuklarını soyup kp küp doğradığınız elmaları, şekerle pişirin. Tarçın ve cevizi ekleyip karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın. Yufkalara elmalı harcı paylaştırıp büzerek bohça şekli verin. 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.