



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ELMALI BAKLAVA

Ömür Akkor

5 adet elma rendesi
1/2 su bardağı Komili Erken Hasat zeytinyağı
1 su bardağı kıyılmış ceviz içi
15 adet baklavalık hazır yufka
1/2 su bardağı bal
1 yemek kaşığı tarçın
Servis için:
Pekmez yahut akçaağaç şurubu

Elma rendesini güzelce süzün ve bir karıştırma kabına alın.

İçine cevizleri, tarçını ve balı ilave edin.

Harcı bir kenara alın.

Fırının tepsisini Komili zeytinyağı ile yağlayın ve tezgahın kenarına alın.

Baklavalık yufkaları tezgaha serin ve ilk 5 katı aralarına Komili zeytinyağı sürerek üst üste tepsiye dizin.

Araya harcın yarısını yerleştirip tekrar 5 kat Komili zeytinyağı sürdüğünüz yufkaları üzerine yerleştirin.

Harcın kalanını güzelce yaydıktan sonra kalan tüm yufkaları da yağlayarak baklavanın üzerine koyun.

170 derece fırında alt üst kızarana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

Hazır olan baklavayı biraz dinlendirip üzerine pekmez yahut akçaağaç şurubu ekleyerek servis edin.

