BADEMLİ 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.
Bademleri daha önceden sıcak suda haşlayarak kabuklarını çıkarınız. Sonra bu bademlere şeker karıştırarak bir havanda iyice dövünüz.
Yufkaların stüne dövülmüş bademli içi döşeyiniz ve üzerine öncelikler 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.

© lezzetler.com tarif no:54517 • adı:BADEMLİ BAKLAVA • gönderen:nurbanu • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:47