



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KOLAY BAKLAVA

1 paket hazır baklava yufkası
2 su bardağı şekilmiş badem
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı ayçiçek yağı
Şurup için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Şurup kaynatılır, soğumaya terk edilir. Tereyağı eritilir, sıvıyağla karıştırılır. İlk yufka yağlanmış tepsiye konur. Üzerine biraz yağ gezdirilir, az badem serpilir. Her kata badem serpilerek ve 5 katta bir yağ gezdirerek bütün yufkalar yerleştirilir. Kare şeklinde kesilir. Artan yağ gezdirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında altın rengini alana kadar pişirilir. Üzerine soğuk şurup gezdirilir.



Fotoğraf "mevsim" tarafından gönderildi. 09.03.2020