BAKLAVA

500 Gr Sana Hamurişi
0,5 Adet limon
1 Paket Baklavalık yufka
5 Su Bardağı su
1 Kg. toz şeker
2 Su Bardağı ceviz içi

Şerbet için bir tencerede şeker ve suyu kaynamaya bırakın.Şurup kıvamına gelmek üzereyken yarım limonun suyunu ilave edin.Bir taşım kaynayınca ocaktan alıp soğumaya bırakın.Margarini bir tavada eritin.Fırça ile fırın tepsisini yağlayın.Üç adet yufkayı yayın ve fırçayla 3.yufkanın üzerini yağlayın.Üzerine 3 yufka daha alarak yayma işlemine devam edin.Yufkaların yarısını bu şekilde tepsiye serin.Yufkaların yarısını serince cevizleri yufkaların üzerine bolca serpin ve iyice yayın.Geriye kalan yufkalarınızı aynı şekilde yağlama işlemine devam ederek cevizlerin üzerine serin.Serme işlemi bitince tepsinin kenarlarından taşan yufkaları kesin.Ardından baklava biçiminde kesin.Artan margarini baklavanın üstüne dökün ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30-40 dakika pişirin.Baklavayı çıkarın. Soğumadan ılık şerbeti üzerine dökün.Bir süre dinlendirin.Çektikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:85571 • adı:Baklava • gönderen:Figen Hanlı • indirme tarihi:08.05.2024 - 15:57