



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDA PUDİNGLİ KEK

28 yaprak hazır baklava yufkası
200 gr tereyağı (yufkaların arasını yağlamak için)
1 çay bardağı Pakmaya Buğday Nişastası (yufkaların arasına serpmek için)
Kek hamuru için:
3 adet yumurta
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
Yarım su bardağı un
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
2 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
1 paket Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding
Şerbeti için :
4 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbeti için suyu ve şekeri tencereye aktarın. Orta ateşte kaynamaya bırakın. Kaynayınca ateşi kısın ve 10 dakika daha kaynatın. Ocaktan almaya 1 dakika kala limon suyunu ekleyin. Ocaktan alın, soğumaya bırakın. Kek hamuru için yumurtaları şekerle birlikte iyice çırpın. Elenmiş unu, toz halindeki Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Pudingli ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ilave edin. 1 dakika daha karıştırın. Kek hamurunuz hazırdır. Tereyağını yakmadan çok kısık ateşte eritin. Her baklava yufkasının katlarını yerleştirirken eritilmiş ılınmış tereyağı sürün, sonra da süzgeç yardımı ile her katı yarım tatlı kaşığı kadar nişasta serpin. Bu şekilde 14 kat hazırlayın. 14.katın üzerine hazırladığınız kek hamurunu yayın. Hamurun üzerine de iri çekilmiş ceviz içi serpin. Kalan 14 yufkayı aynı şekilde tamamlayın. Tepsinin kenarlarından sarkan yufkalar varsa bıçakla kesin. Baklava hamurunun üzerini de bir bıçak yardımı ile fotoğrafta gördüğünüz gibi dilimler halinde kesin. 160 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın, 5 dakika dinlendirdikten sonra önceden hazırladığınız soğuk şerbeti bütün dilimlere eşit dağılacak şekilde dökün. En az 6 saat beklettikten sonra servis yapın.

