BAYRAM TATLISI

30 adet baklava yufkası
200 gram kadayıf
200 gram ceviz
100 gram tereyağı
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Kaymak ya da dondurma

Baklava yufkasından 5 adet akıp kenarına bir avuç kadar kadayıf ve ceviz yerleştirin. Tepsiye düz olarak dizin. Tüm malzemeyi tepsi doluncaya kadar hazırlayıp güzelce tepsiye dizin. Üzerine erimiş tereyağını gezdirip 200 derecedeki fırında 40 dakika kadar pişirin. Bu arada şerbetini hazırlamak için gerekli malzemeleri kaynatın. Fırından çıkan bu kolay baklavanın üzerine ılık şerbeti dökün. Sıcak fırında 5 dakika daha tutun ve bayramda misafirlerinize kaymakla ya da dondurmayla ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:100288 • adı:Bayram Tatlısı • gönderen:Romeo • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:18