



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASI)

12 adet baklava yufkası
3 çorba kaşığı tereyağı
200 gr. kıyılmış ceviz
100 gr. tereyağı Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Su ve şekeri kaynatıp şerbeti hazırlayın. Baklava yufkasını az miktarda eritilmiş tereyağ ile ıslatıp üç tane üst üste yerleştirin. İnce kıyılmış cevizi üzerine bolca serpin. Üzerine kalan tereyağını dökün ve oklavaya sarıp biraz büzdürerek oklavayı içinden çıkartın. Fırın tepsisine dizin. Bu şekilde fırına verip 15 dakika 200 derecede pişirin. Fırından çıkınca ılık şerbeti üzerine dökün.



Fotoğraf "demo" tarafından gönderildi. 15.05.2015