BURMA BAKLAVA

30 adet baklava yufkası
1 su bardağı kıyılmış ceviz
200 gr. kaymak
3 çorba kaşığı kıyılmış fıstık
1 çay bardağı tereyağı
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Limon suyu

Su ve şekeri kaynatın, limon suyunu sıkıp soğumaya bırakın. Ceviz ve kaymağı karıştırın. Beş yaprak yufkanın üzerine kaymaklı karışımından koyun. Yufkayı oklavaya sarın, büzerek oklavadan çıkartın. Tüm yufkaları ikiye bölüp yuvarlayarak tepsiye dizin. Üzerine erimiş tereyağı gezdirip 200 derecedeki fırında kızarana kadar pişirin. Üzerine soğuk şerbeti dökün.

© lezzetler.com tarif no:99335 • adı:Burma Baklava • gönderen:Ayşe Şadiye Sultan • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:32