



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA TATLISI (BAKLAVA YUFKASI)

1 paket hazır baklavalık yufka(Montreal'de satılan filo yufkalardan)

250 gr kırık ceviz yada samfistik

250 gr tereyağı

Şerbeti için:

3 su bardağı su

3 su bardağı seker

Yarım limon suyu

Yufkaları ortadan ikiye bolun her bir yufkayı tezgaha serin ve eritilmiş tereyağından bir kasık yayın , sonra bir sıra halinde ortasına fıstıkları yayın, yufkayı oklavaya sarin ve yufkayı iki ucundan ortaya doğru buzun, oklavayı icinden çıkarın. bütün yufkayı bu şekilde tamamlayıp tepsiye dizin.300 derecede pisirin.firından cikinca ilk sıcaklığı geçince soguk şerbeti dokun ve ustu acik dinlendirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.04.2024