



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜZGÜLÜ BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASI)

<https://www.elele.com.tr>

1 paket hazır baklava yufkası
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı irmik
Sosu için:
1 su bardağı süt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
200 gr badem
1 su bardağı pudra şekeri
5 yumurta
1 paket hamur kabartma tozu
2 paket şekerli vanilin
Şerbeti için:
2.5 su bardağı su
2.5 su bardağı toz şeker
Yarım limonun suyu
Sunum için:
1 paket çikolatalı Sos
Süt

Şerbet için su ve şekeri tencereye alıp kaynatın. Limon suyunu ekleyip 1-2 dakika kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp şerbeti soğutun. Baklavalık yufkaların üzerine ayçiçek yağı sürüp irmik serpin. Kısa kenarından başlayarak yelpaze gibi katlayın. Kat yerleri yukarı bakacak şekilde yağlanmış tepsiye dizin. 180 derece fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin. Süt, yumurta, Pakmaya Pudra Şekeri, hamur kabartma tozu ve şekerli vanilini bir kaptaki iyice çırpın ve kepçe ile yufkaların üzerine gezdirin. İnce çekilmiş badem serpiştirip üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Soğuyan şerbeti üzerine gezdirip bekletin. çikolatalı sos ve sütü paket üzerinde yazan tarife göre hazırlayın. Baklavanın üzerine sos gezdirip servis yapın.

