



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASI)

<https://yemek.name>

1 paket baklavalık yufka
200 gram tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
2 su bardağı fındık
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu

Tereyağı eritilip sıvıyağ ile karıştırılır.

Baklava yufkasının bir yaprağı tepsite serilip üzerine yağ karışımı sürülür.

Paketin yarısı bu şekilde üstüste konulduktan sonra fındıklar serpilir.

Bütün yufkalar yine yağlanarak üst üste serilir.

Arzu ettiğiniz şekilde tatlıyı dilimleyip, önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Pişen tatlılar fırından çıkartılıp soğutulur.

Servis yapılmak istenildiğinde şeker ve su bir tencerede koyulaşınca kadar kaynatılır.

Şerbet kıvam alınca limon suyu eklenip, bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır.

5-10 dakika ılıklaştırılan şerbet tatlının üzerine dökülüp, çekmesi beklenir.

