HAZIR YUFKA BAKLAVASI

1 kg baklava yufkası
250 gr margarin (erimiş olarak kullanacağınız bu margarin 1 küçük pakettir)
1 çay fincanı çekilmiş badem ya da ceviz, isterseniz çekilmiş şam fıstığı
yarım kilo toz şeker
1 bardak su
1 limon suyu.

Yufkanın birini tezgahın üstüne yayın. 30 sm kutrunda bir tepsiyi üstüne kapatarak daire biçiminde kesin. Sonra bu tepsiyi güzelce yağlayın. Kestiğiniz yufkayı içine yayın. Yufkadan kalmış parçaları tepsiye yerleştirin. Aralarını yağlayın. Bu yöntemle yufkanın yarısını tepsiye yerleştirdikten sonra, çekilmiş cevizi, bademi, ya da şam fıstığını düzgünce, son yufkanın üstüne serpin. Kalan yufkaları da her birinin katlarını yağlayarak tepsiye döşeyin. Bu işlem bittikten sonra, keskin bir bıçakla yufkaları baklava biçiminde ve düzgün olarak kesin. Kalan yağı tepsinin üzerine dökün. Orta ısılı fırında, yarım saat, yufkaların üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Baklavanız fırındayken siz suyu, şekeri, limon suyunu karıştırın şurubunuzu kaynatın. Şurup kaynar haldeyken fırından çıkardığınız tepsinin üzerine gezdirin. Soğumaya bırakın. Sofraya getirirken baklava dilimlerinin üzerine kalan çekilmiş badem ya da cevizden ince ince serpin, (Varsa, hindistancevizi tozu da ekebilirsiniz).

ML® Yufka Baklavası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9596 • adı:HAZIR YUFKA BAKLAVASI • gönderen:agali • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:16