KADAYIFLI BAKLAVA

1 paket baklava yufkası
350 gr. kadayıf
200 gr. tereyağı
1 su bardağı şeker
150 gr. kaymak
200 gr. ceviz
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su

Kadayıf, kıyılmış ceviz, kaymak ve şekeri karıştırın. Üç adet baklava yufkasını üst üste koyun, kadayıflı karışımla her tarafını kaplayın. Rulo yapıp tepsiye dizin. Tepsi dolana kadar diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Dilimlere kesip üzerine kızdırılmış tereyağı dökün. 200 derecedeki fırında 40 dakika pişirin. Su ve şekeri kaynatın. Fırından çıkan baklavanın üzerine şerbetini döküp çektirin.

© lezzetler.com tarif no:97651 • adı:Kadayıflı Baklava • gönderen:Akçalı • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:38