KARA ORMAN MEYVELERİ BAKLAVASI

THY Skylife

Malzemesi:
4 yaprak baklava hamuru
50 gr frambuaz
30 gr siyah dut
50 gr çilek
30 gr çekirdeksiz vişne
50 gr böğürtlen
Şurubu:
750 gr toz şeker
500 gr su
1/4 limon suyu

Hazırlanışı:
Baklava yufkasını dört kat olarak açın. Bütün meyveleri karıştırarak yufkanın ortasına dökün. Yufkanın kenarlarını içine katlayıp rulo şeklinde sarın. Fırın tepsisine yerleştirip 170 derecede 30 dakika kadar pişirin. Eşit parçalar halinde bıçak yardımı ile kesin ve şurubunu üzerinde gezdirin, soğuyunca servis edin.

© lezzetler.com tarif no:35286 • adı:Kara Orman Meyveleri Baklavası • gönderen:Cankat • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:53