



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUN BAKLAVASI

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

"Bir nekre tavr olup baklava resminde tabh olunur."

Evvelâ bir münasip kenarlı tepsiyi azca yağlayıp, içine on tane ince açılmış yufka koyduktan sonra gayet tatlı kavundan kaşık ile alıp ol yufkaların üzeri güzelce örtülünceye kadar düzenlenir. Daha sonra bunun üzerine bir adet yufka yine konur, üzerine yağ serpilir. Ondan sonra fırında gereğı kadar kızarınca çıkarılır. Fırından çıkarıldıktan sonra üzerine çokça şeker ekip servis yapılırsa lezzeti hoş ve safra için faydalıdır.

Not: Üzerine bir ince yufkadan sonra bir yufka dahi kalınca konup iyice pişirilse o, kalın yufka kaldırılıp, yerine incesi kalınca daha güzel olur.