KESME BAKLAVA TATLISI

Baklava yufkası (1 kg'lık 1 paket)
Tereyağı (200 gram)
Çam fıstığı (2 çorba kaşığı, toz)
Şerbeti için:
Su (2 bardak, soğuk)
Toz şeker (3,5 bardak)
Limon (1/4 adet)

Ocağa aldığınız tavaya 200 gram tereyağı koyun ve yağı eritin. Bu arada fırın tepsisini tereyağı ile bir fırça yardımıyla yağlayın. Baklava yufkasının bir kısmını alıp yuvarlayarak bir rulo haline getirin. Rulo haline gelen yufkayı çok ince bir şekilde doğrayın. Bu işlemi tüm yufka bitene kadar tekrarlayın.
Doğradığınız yufkaları elinizle hafifçe karıştırın. Erittiğiniz tereyağını doğradığınız yufkaların üzerine dökün ve elinizle karıştırarak tüm yufkaların yağa bulanmalarını sağlayın. Yağladığınız yufkaların yarısını tepsiye yayarak koyun ve elinizle hafifçe bastırın.
Üzerine 2 çorba kaşığı toz çam fıstığını serpin. Çam fıstığının üzerine kalan yufkaları koyun. Tepsiyi elinizle döndürerek bir spatulayla bastırarak üstteki yufkaların yüzeyini düzeltin. Hazırladığınız tatlıyı önceden 175 derecede ısıttığınız fırına verip yaklaşık 25 dakika pişmeye bırakın.
Tatlınız pişerken şerbetini hazırlamak için ocağa aldığınız tencereye 2 bardak soğuk su ve 3,5 bardak toz şeker koyun. Üzerine 1/4 adet limonun suyunu sıkıp, posasını tencerenin içinde bırakın, tencereyi kaynamaya bırakın. Üzeri kızaran tatlınızı fırından çıkarın. Kaynatığınız sıcak şerbeti tepsinin üzerinde gezdirerek dökün. Soğuduktan sonra süsleyerek servise hazır hale getirin.

© lezzetler.com tarif no:64973 • adı:Kesme Baklava Tatlısı • gönderen:sultaniye • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:44