



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ BAKLAVA

Baklava hamuru

200 gr. tereyağı

1 ay bardağı dövölmüş antepfıstığı

İ malzeme için:

200 gr. kestane

Şurup

Baklava hamurunu hazırlayın ve 12 ince yufka açın. Kenarı 8 cm olan kareler kesin.

Kestane şekerini ezip iri taneli kestane püresi elde edin.

Hazırlamış olduğunuz yufkalardan 5 tanesini üst üste yerleştirin.

Kestane püresinden ilave edin. 4 tane kare yufkayı üzerine kapatın.

En son olarak bütün uçları alt kısımda büzün. Bu kısım alta gelecek şekilde tepsiye dizin. Bu şekilde tüm yufkalrı bitirin.

Üzerine kızdırılmış tereyağı dökün ve fırında pişirin.

Baklava henüz sıcakken üzerine sıcak şerbet dökerek dinlenmeye bırakın.

Servis sırasında üzerine antepfıstığı serpin.

Not: Bu baklava 9 kattan oluşmaktadır. Hamurun katlama biçimine göre üst üste konulan yufka sayısı değişebilir.

