



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BAKLAVA

- 2 Paket Sana Hamurışı
- 1 Tatlı Kaşığı limon suyu
- 2 Paket Sana
- 5 Su Bardağı şeker
- 6 Su Bardağı su
- 500 gr ceviz içi
- 1 Kg. yufka (baklavalık)

Önce 6 bardak suya 5 bardak şekerimizi koyup kaynatalım koyulaşan şerbetimize biraz limon suyu damlatıp soğumaya bırakalım. sana yağımızın bir paketini eritemiz yağladığımız tepsimize üç yufkayı üst üste koyup yağlayalım gene üç yufka koyup yağlayalım yufkalarımız yarı olunca cevizini bolca serpalım ve kalan diğer yufkalarımızı üç üç yağlayarak bitirelim. arzu ettiğimiz şekilde keskin bir bıçakla baklavamızı keselim. kalan diğer sana yap paketini eritip tepsinin üzerine gezdirelim. 100 derece fırında ağır ağıre pişirelim. üstü kızaran baklavamızı fırından çıkınca biraz ılımasını bekleyip soğuk şerbetini dökelim . Şerbetini çekip soğuyan baklavamız servise hazırdır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 13.04.2023