



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ BAKLAVA

Malzemeler:

12 yaprak baklava hamuru

125 gram margarin

Muhallebi için:

6 yemek kaşığı irmik

6 yemek kaşığı toz şeker

1 su bardağı süt

Şerbet için:

3 su bardağı toz şeker

25 su bardağı su

2-3 damla limon suyu

Süslemek için:

Yeşil toz fıstık

Hazırlanışı:

4 kat baklava hamurunu üst üste koyarak uzunlamasına 3 eşit parçaya bölün. Eritilmiş margarini yufkaların üzerine sürün uç kısmına muhallebiden bir kaşık koyup muska şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Kalan yağı muskaların üzerine gezdirin. 180 derecede ısıtılmış fırında pembeleşene kadar kızartın. Fırından çıkınca soğuk şerbeti üzerine gezdirin, üzerlerine toz fıstık gezdirip servis yapın.

Muhallebisi için: Toz şeker, irmik ve sütü tencerede karıştırıp, koyulaşmaya kadar pişirin soğuyunca kullanın.

Şerbeti için: 3 su bardağı suyu, 2,5 su bardağı şeker ile kaynatıp, limon suyunu içerisine kattıktan sonra bir taşım daha kaynatın.