



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE TATLISI

Şerbeti için:

2,5 su bardağı şeker

3 su bardağı su

Birkaç damla limon suyu

Tabanı için:

400 gram baklavalık yufka

250 gram ceviz içi

1 su bardağı sıvı yağ

Sosu için:

1 su bardağı süt

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı şeker

2 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

Su ve şekeri bir tencereye alıp karıştırarak eriyene kadar pişirin.

Kaynamaya başladığı noktada içine limon suyunu ilave edip ocaktan alın.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.

Şerbet soğurken tatlı için baklava yufkasını tezgaha serip üzerine dövülmüş cevizden serpin.

Ardından yufkayı perde pilesi gibi katlayıp tepsiye yerleştirin.

Tüm yufkalara bu işlemi yapın ve tepsiye boşluk kalmayacak şekilde sıkı sıkı dizin.

Sıvı yağı tatlıların üzerine gezdirip tepsiyi fırına verin.

Hamurlar pembeleşmeye başladığında sosu hazırlamaya geçin.

Sos malzemelerini güzelce çırpıp tepsideki tatlıların üzerine gezdirin.

Tatlıyı yeniden fırına verip üzeri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkardığınız tatlı hafifçe ılındığında üzerine soğuk şerbeti dökün.

Tatlı şerbeti 1 saat kadar çektikten sonra dilimleyip servis yapın.

