NEMSE BAKLAVASI

Malzemeler
1-1/5 bardak ceviz içi
1-1/5 bardak şeker
½ paket vanilya
1 adet yumurta

Yapılışı
Şekerin 3 çorba kaşığını ayırıp geri kalanı ile kıvamlı şurup hazırlayın. Bir taraftan, yaprak hamuru hazırlayın ve 3-4mm incelikte açın. Çekilmiş cevize yumurta akı ve ayrılmış şekeri ilave edip, hamurun öne gelen kenarının iki parmak ilerisine hamur boyunca çizgi şeklinde dökün. Üstüne arkada kalan hamurları kapatıp, 2,5 parmak eninde bant şeklinde kesin. Daha sonra da 3?er parmak uzunlukta parçalara ayırın. Islak bir tepsiye hepsini yerleştirin. Üzerine yumurta sarısını sürün. Orta ısılı fırında 15-20 dakika pişirin. Daha sonra üzerine soğuk şurubu dökün.

ML® Nemse Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1031 • adı:Nemse Baklavası • gönderen:goksimsir • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:55