PEKMEZLİ BAKLAVA (AZERİ)

30-40 adet baklava yufkası
3 çorba kaşığı nişasta
4 çorba kaşığı tereyağı
1,5 bardak ceviz içi
1 su bardağı pekmez
5 çorba kaşığı bal
1 su bardağı su
1 çay bardağı şeker

Baklava yufkasından 3 tanesini fırın tepsisine dizin, kenarlarını kesip üzerine alın. Tüm yufkaları tepsi büyüklüğünde kesmelisiniz. Kenarlardan çıkanları içine eklersiniz. Bu arada yufkalara nişastayı hafifçe serpin, fazlasını silkeleyin. Kıyılmış ceviz içleriyle kat kat tepsiye döşeyin. İster her katına ceviz serpin isterseniz 5 yufkadan sonra. Tüm yufkalar ve cevizler tepsiye yerleşince baklava dilimi şeklinde kesin. Üzerine kızdırılmış tereyağını gezdirip 200 derecedeki fırında kızarıncaya dek pişirin. Bu arada suyu ve şekeri bir kapta kaynatın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. İçine pekmez ve balı ekleyip iyice karıştırarak şerbet yapın. Bu şerbeti tatlının üzerine soğuk olarak gezdirin. Şerbetini çektirip sunun.

© lezzetler.com tarif no:75002 • adı:Pekmezli Baklava (Azeri) • gönderen:dilber • indirme tarihi:27.04.2024 - 08:11