PRATİK BAKLAVA

https://migros.com.tr

1 paket baklava yufkası
3-4 su bardağı kırık fıstık
200 gr. tereyağı
4 su bardağı su
2 su bardağı şeker

1. Önce şerbetini hazırlayın.
2. Şeker ve suyu kaynatın.
3. Birkaç dakika kaynadıktan sonra altını kapatın.
4. Soğuması için kenara alın. .
5. Fırın tepsisini yağlayın.
6. Yufkalardan birini tepsiye serin ve tereyağ ile yağlayın. .
7. İkinci yufkayı üzerine serin ve yine yağ gezdirin.
8. Üçüncü ve dördüncü yufkayı da serip yağ gezdirin.
9. Daha sonra arasına toz fıstığı serpin.
10. Tekrar yufkaları serip yağlayın.
11. En son yufkayı da serin ve ardından baklavanızı dilimleyin.
12. Kalan tereyağı sıcaklığı soğumadan dilimlediğiniz baklavanın üzerine dökün.
13. 180-200 derece fırında kızarana kadar pişirin.
14. Fırından çıkan baklavanın ilk sıcaklığı geçince soğumuş olan şerbeti dökün.
15. Baklava, şerbetini iyice çekip dinlendikten sonra servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:108974 • adı:Pratik Baklava • gönderen:Göksen • indirme tarihi:04.05.2024 - 14:16