PUDRA ŞEKERLİ KURU BAKLAVA

3 tane baklavalık yufka
4 kaşık margarin
3 kaşık tahin
3 kaşık ceviz
3 kaşık tozşeker
Yarım bardak pudraşekeri

Birinci yufka tezgaha yayılıp üzerine yağ sürülür, bunun üzerine ikinci yufka serilir ve bunun da üzerine yağ sürülür. Üçüncü yufka da en üste serilirek üzeri yağlanır. Yufkanın üzerini tamamen kaplayacak şekilde tahin, ceviz ve şeker ayrı ayrı serpilir.
Bu kat kat yufka çok sıkı olmayacak şekilde rulo haline getirilir, verevine olarak baklava dilimi şeklinde kesilir. Yağlı kağıt konmuş tepsiye dizilerek üzerlerine erimiş sanayağ sürülür, 160 derecede üstü hafif pembeleşene kadar pişirilir. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpilir.

© lezzetler.com tarif no:115114 • adı:Pudra Şekerli Kuru Baklava • gönderen:soğanlı • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:02