RAMAZAN BAKLAVASI

1 Su bardağı ceviz içi
5 Su bardağı su
4 Bardak toz şeker
4 Su bardağı toz şeker
3 Çorba kaşığı tereyağı
1 Çorba kaşığı limon suyu

Yufkaların yarısını tepsiye yayınız. Ceviz ve yarım bardak toz şekeri, havanda iyice ezerek, yufkaların ortasına yayarak koyunuz. Üstünü kalan yufkalarla kapatıp, pişiriniz. Yalnız yufkaları tepsiye yayarken, yufkanın üzerine bir yemek kaşığı yağla kat kat yağlıyarak yerleştiriniz. En üst-tekine de bir miktar yağ gezdirerek keskin bir bıçakla baklava biçiminde kosiniz. Orta ısıdaki fırında üstü pembeleşinceye kadar kızartarak pişiriniz.

ŞURUBUN HAZIRLANIŞI: Beş bardak suya, bir çorba kaşığı limon su yu ve dört bardak toş şekeri ile karıştırarak, koyu bir şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatınız. Ilınması için bekleyiniz. Baklavayı fırından çıkarınca üzerine fırça ile yağ sürüp, ılınan şurubu baklavaların üstüne gezdirerek dökünüz. Soğumasını bekleyiniz.

© lezzetler.com tarif no:16717 • adı:Ramazan Baklavası • gönderen:neriman • indirme tarihi:24.04.2024 - 09:07