SÜTLÜ BAKLAVA

Bir paket baklava yufkası
4 çorba kaşığı tereyağı
300 gram kıyılmış fındık
150 gram tereyağı
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı süt
2 çorba kaşığı gül suyu

Baklava yufkalarına eritilmiş tereyağı sürün. 10 tanesini üst üste fırın kabına yerleştirin. İnce kıyılmış fındığı üzerine bolca serpin. Tereyağı sürülmüş baklava yufkalarından 10 kat daha koyun. Kare kare kesip üzerine tereyağı gezdirin. Fırında 25 dakika 200 derecede pişirin. Sütle hazırladığınız biraz ılınmış şerbeti fırından çıkardığınız tepsiye dökün. Şerbeti çekmesini bekleyin. Şerbetine gül suyu çok yakışıyor, deneyin derim. Bu baklavayı canınızın istediği iç malzemeyle hazırlayın. Kare yerine farklı şekillerde de kesebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:92105 • adı:Sütlü Baklava • gönderen:uras • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:23