TAHİNLİ KURU BAKLAVA

Yarım su bardağı (100 gr) Bizim Yağ
15 adet hazır baklava yufkası
2 tepeleme yemek kaşığı tahin
2 tepeleme yemek kaşığı bal
2 su bardağı çekilmiş ceviz içi
Üzeri için:
Pudra şekeri

Öncelikle bir sos tenceresinde Bizim Yağ?ı eritiyoruz. Erittiğimiz yağı bir kaba alıyoruz. Bu kabın içine balı ve tahini alıp güzelce karıştırıyoruz. Tezgahımıza baklava yufkalarımızdan 4 adet seriyoruz. Üzerine, hazırladığımız tahinli ballı karışımı gezdiriyoruz. Fırçayla iyice yayıyoruz. Sonrasında ceviz içlerinden serpiyoruz. Yufkaları rulo halinde sarıyoruz. Sonra bu ruloyu çapraz olacak şekilde dilimliyoruz. Ruloları, fırın kabına yerleştiriyoruz. 180 derece fırında üzeri nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz. Baklavalarımızın üzerine pudra şekeri serptikten sonra servis edebiliriz.

Not: Baklava yufkaları çok çabuk kuruduğu için üzeri kapalı olarak çalışın.

© lezzetler.com tarif no:126632 • adı:Tahinli Kuru Baklava • gönderen:son umut • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:38