



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI BAKLAVA

Necip Usta

9 adet 50 santim çapında hazırlanmış baklava yufkası

500 gr. süzme yağ (el dayanır hararete)

Harcı:

500 Gr. ananas konservesi püresi

Şurubu :

1 kg. şeker

500 gr. su

1/4 kahve kaşığı limon tuzu

Şurup malzemesi hep beraber 2 dakika kaynatılır. Baklava hamurunu hazırlayıp açınız ve dokuz yufka olarak oklavaya sarılmış bırakınız. Yufkanın bir tanesini mermerin üzerine açıp, yufkayı tepsinin genişliğinde eşit olmak şartıyla 2 ucunu bohça gibi katlayınız. Karşındaki uçları da bohça gibi kapattıktan sonra hamur şimdi önünüzde bir zarf gibi durmaktadır. Hamurun tepsinin genişliğine müsavi olan kısmına bir sıkma torbası ile rendelenmiş ve sıkılarak suyu çıkarılmış ananası kalın bir kalem gibi sıkınız ve hamuru sarıp tepsiye diziniz. Diğerlerini de tamamladıktan sonra yağını koyup fırına sürüp dikkatlice pişiriniz. Zira içindeki harç ıslak olduğu için altı zor pişer. İyice kontrol etmek lâzımdır. Fırından çıkarıp yağını süzdükten sonra şurubunu kaynar olarak döküp soğuyunca arzuınıza göre kesip servis ediniz.