



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM EZMELİ BAKLAVA

<https://www.posta.com.tr>

10 adet hazır baklava yufkası
1 su bardağı erimiş tereyağı
1 su bardağı zeytinyağı - üzerine
İç harç:
2 su bardağı çiğ badem
1,5 su bardağı pudra şekeri
3 çorba kaşığı su
Şerbet için:
4 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbet için, su ve şekeri karıştırıp kaynatın. Limon suyunu ekleyin, soğumaya bırakın.

Badem ezmesi için, bademlerin üzerine çıkacak kadar su koyun ve haşlayarak kabuklarını soyun. Bademler, pudra şekeri ve suyu mutfak robotuna koyarak, püre kıvamını alana kadar karıştırın.

Baklava için, yağlanmış tepsinize, 5 kat yufkayı, aralarına erimiş tereyağı sürerek yerleştirin. Ortadaki yufkaya yağ sürdükten sonra, badem ezmesini yayın, kalan yufkaları da yağlayarak diğerleri gibi yerleştirin. Baklava şeklinde dilimleyerek, ortalarına kabuksuz badem yerleştirin. 180 derecede ısıtılmış fırında, altın rengini alana kadar pişirin. Üzerine şerbetinizi dökün ve şerbeti çekince, servis yapın.

