



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASINDAN)

8 baklava yufkası
400 gr tereyağ
1 su bardağı su
2 su bardağı badem (çekilmiş)
300 gr şeker
1 çorba kaşığı limon suyu

8 baklava yufkasını yırtmamaya dikkat ederek, baklavayı pişireceğiniz tepsinin boyutlarında kesiniz. Bir parçayı tepsiye yerleştirdikten sonra, üstüne bir fırçayla eritilmiş tereyağı sürüp, bademin 1/8'ini elden geldiğince eşit biçimde serpiniz. Aynı işlemi kalan yufka için de tekrarlayınız. Ancak, sonuncu yufkanın üstüne badem serpmeyip kalan tereyağından dökünüz. Tepsideki yufkaları çok keskin bir bıçakla küçük dörtgenler halinde kesiniz. Orta sıcaklıkta (180°C) fırında bir saat, üstü hafifçe kahverengileşinceye kadar pişiriniz. Şurubu için, şekeri, suyu ve limon suyunu bir tencerede 15 dakika, şeker eriyene kadar kaynatınız. Bir kenara alarak ısınmasını bekleyiniz. Baklavayı fırından aldıktan sonra üstüne çok az eritilmiş tereyağı sürerek on dakika bir kenarda bekletiniz. Şurubunu dökerek ılınmaya bırakınız. En az 12 saat sonra servis ediniz.