



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ BAKLAVA

20 adet baklava yufkası
200 gram çiğ badem
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı ceviz içi
2 yumurta
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limon suyu

Öncelikle iç malzemesi için çiğ bademleri sıcak suda bekletin. Kabuklarını soyunve cevizle beraber robotta çekip içine yumurtaları koyup karıştırın. Baklava yufkalarını 2 adet üst üste koyun. Kenarındanince bir şekilde bu karışımı koyup rulo halinde sarıp tepsiye dizin. Tüm yufkaları iç malzeme bitene dek hazırlayıp tepsiyi doldurun. Tereyağını eritip baklavalara üzerine sıcak sıcak gezdirin ve 200 derecedeki fırında kızarana dek pişirin. Şerbeti için gereken malzemeleri tencerede 5 dakika kaynatıp soğutun ve baklava fırından çıkınca 5 dakika dinlendirip şerbetini verin. Dilimleyerek servis yapın.