



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA İÇLERİ HAKKINDA

Necip Usta

Çekilmiş olarak baklavanın içine koyacağınız fıstık, badem, ceviz, fındık, hindistancevizi gibi malzemelerin içlerine biraz pudra şekeri, biraz su serpiniz. İyice karıştırdıktan sonra rutubetli olsun ki hamura kaynasın. Meyvalı olarak yapacaklarınızın sularının iyice sıkılması lâzımdır ki hamuru birbirine yapıştırmassın. Şayet sulu olursa hamur hem iyi pişmez hem de şurubunu verince lapa gibi olur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.08.2023