



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA ŞERBETİ

4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
4-5 damla limon suyu

Tencere ocağa konur.

Bir tepsi baklava için 4'er su bardağı su ve şeker hazırlanır.

Oda sıcaklığındaki su ve şeker tencereye aktarılır.

Bu karışım şeker eriyene kadar, tahta kaşıkla karıştırılır.

Ocak, orta hararete olmalıdır.

Şerbet kaynayınca ocağın altı kısılır.

Kıvam alıncaya kadar, 35 dakika kaynatılır.

Ocaktan alınmadan hemen önce, 4-5 damla limon suyu dökülür.

Not: Şeker suda eridikten sonra, yaklaşık 35 dakika kaynatılması gerekir. Kıvam alması bu şekilde sağlanır. Bu süre ateşin harına ve malzeme oranına göre değişir. Baklava şerbeti kıvamı, kaşık testi ile anlaşılır. Kaşığa biraz baklava şerbeti alınır ve yavaşça dökülür. Dökülürken kaşıktan kesik kesik değil, ip gibi aralıksız akması gerekir. Böyle akıyorsa şerbetiniz olmuş demektir.

