



BAKLAVA ŞERBETİ

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

4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım çay bardağı limon suyu

4 bardak şeker ve 4 bardak suyu tencereye dökün.
Şeker eriyinceye kadar tahta kaşık yardımıyla karıştırın. Orta ateşte kaynatın.
Şerbet kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve kıvama gelene kadar 20-30 dakika kaynatın.
Ocaktan almadan önce yarım çay bardağı limon suyu ekleyin.
Tatlı sıcakken soğuyan şerbeti üzerine gezdirip çekmesini bekleyin.

Not: Şekerpare gibi kurabiyeyi andıran şerbetli tatlılarda şerbetin sıcak, tatlının da sıcak olması gerekiyor. Ancak baklava gibi yufkalı tatlılarda tatlı sıcakken şerbetin oda sıcaklığında soğumuş olması gerekir. Kaşığa biraz baklava şerbeti alınır ve yavaşça dökülür. Şerbet kesik değil, aralıksız akıyorsa kıvamında olmuş demektir.

