



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDA KEŞKÜL

100 gr margarin
5 adet baklavalık yufka
1 paket hazır keşkül tozu
1,5 su bardağı süt
200 ml krema
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

Süt ve kremayı tencereye boşaltın ve üzerine keşkül poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Toz şeker ve suyu tencereye alıp orta ateşte karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve limon suyunu ekleyin. 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Yufkaları dörder eşit parçaya keserek 20 adet dikdörtgen elde edin. Bu dikdörtgen yufkaların 2 adedini alıp üzerine eritilmiş sana margarin sürün ve üst üste koyun. Üzerine 1 yemek kaşığı keşkülü yaymadan koyun. Üzerine 1 tatlı kaşığı ceviz serpin. Kayık şekli vermek için yufkanın karşılıklı iki kısa kenarını büzdürerek toplayın ve elinizle bastırarak yapışmasını sağlayın.

Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayarak yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine fırça ile erimiş margarin sürün ve pişirin.

Fırından çıkartıp 5 dakika bekletin. Üzerine soğuk şurubu dökün. Soğutup servis yapın.

