



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDA TATLI BÖREK

1 paket Pakmaya Bal Bademli Puding
2,5 su bardağı süt
2 adet ayva
1 küçük kase file badem
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tarçın
10 yaprak baklava yufkası
50 gr tereyağı
1 çorba kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası
Üzeri için:
Tarçın

Pakmaya Bal Bademli Puding'i sütle birlikte muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın. Arada bir çırparak kabuk bağlamasını engelleyin. Kabuğunu soyduğunuz ayvaları rendeleyin. Tarçın ve 1 tatlı kaşığı tereyağı ile birlikte tavada yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alın. Pişirdiğiniz ayvayı, file bademi pudinge ekleyin. İyice karıştırın. İç malzemeniz hazırdır. Tereyağını eritip ılınmaya bırakın. Baklava yufkasının iki tanesini üst üste serin. Üzerine fırça yardımı ile eritilip ılınmış tereyağı gezdirin. İnce telli çay süzgeci yardımı ile de Pakmaya Buğday Nişastası serpin. Üzerine iki kat daha baklava yufkası serin. Baklava yufkasından büyük kareler elde edin. Her karenin üzerine iç malzemeden yayın. Rulo şeklinde sarın, yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Pişen tatlı börekleri fırından alın, üzerine tarçın serpin. Ilık ılık servis yapın.

