BAYRAM TATLISI

1 paket baklava yufkası
250 gram tereyağı
1,5 su bardağı kıyılmış fıstık
1 su bardağı şeker
150 gram kaymak
2 çorba kaşığı buğday nişastası
Şerbeti için
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su

Tatlı yapacağınız yuvarlak bir tepsiye aralarına nişasta serilmiş baklava yufkalarından 25'ini yerleştirin. Harmanlanmış fıstık, kaymak, 1 su bardağı şekerle bolca yufkanın her tarafını kaplayın. Üzerine tekrar aralarına nişasta serpilmiş yufkaları döşeyin. Baklava dilimi şeklinde kesip üzerine kızdırdığınız tereyağını dökün. 200 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Şerbeti için gereken malzemeyi bir tencerede kaynatıp tatlı fırından çıkınca ılık olarak dökün. Şerbetini çekmesini bekleyin ve soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:82448 • adı:Bayram Tatlısı • gönderen:kavalye • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:35