



BOHÇA BAKLAVASI (BAKLAVALIK YUFKA)

500 gr hazır baklavalık yufka
250 gr tereyağı
Yeterince iri çekilmiş fındık
Şerbeti İçin:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu

Şeker ve su bir tencerede karıştırılıp 10 dakika kaynatılır.
Limon suyu eklenip bir taşım daha kaynatılır ve ocaktan alınarak soğumaya bırakılır.
Tereyağı bir tavada eritilir.
Yufkaların aralarına fırça ile tereyağı sürülerek 15'li gruplar yapılır.
8x8 cm kareler kesilir, ortasına fındık yerleştirilip bohça şeklinde kapatılır.
Bütün yufkalar bitene kadar işleme devam edilir, hafifçe yağlanmış tepsiye yan yana dizilir.
Kalan tereyağı üzerlerine gezdirilir.
170 derece fırında iyice kızarıncaya kadar pişirilir.
Fırından çıkınca üzerine soğuk şerbet gezdirilir.
Şerbetini çekince fındık, fıstıkla süslenip servis yapılır.

