



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA BAKLAVA

<http://www.hurriyet.com.tr>

18 adet baklavalık yufka
200 gram çekilmiş ceviz içi
200 gram eritilmiş tereyağı
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet için, su ve şekeri tencereye koyup kaynatın.

Ocaktan inmeye yakın limon suyunu koyup altını kapatın ve soğumaya bırakın.

İki adet baklavalık yufkayı üst üste koyup eritilmiş tereyağı gezdirin ve ceviz içini serpiştirin.

Oklavayla beraber sıkı bir şekilde sarın.

Dikkatlice büzgü büzgü olacak şekilde form verin ve dikkatlice oklavadan sıyırın.

Yağlanmış dikdörtgen tepsiye dizin.

Yufkalar bitene kadar bu işleme devam edin.

Kalan tereyağını en üste gezdirin.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Sıcak yufkaların üzerine soğumuş şerbeti dökün ve şerbeti çekip soğuyunca üzerine dövülmüş Antep fıstığı serpip servis edin.

