



BÜZME BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASI)

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

18 adet baklavalık yufka
150 gram dövülmüş ceviz içi
100 gram tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Önce şerbeti kaynatıp soğuması için kenara alın ve soğuyana kadar bekleyin. Bir adet yufkayı iki yandan büzerek ortada buluşturun. Uç kısmının iki parmak içine bir dolu tatlı kaşığı ceviz koyup hafif yanlarını cevizin üzerine doğru katlayın. Daha sonra uç kısmından katlayarak yufkanın altta kalan kısmı tepsiye gelecek şekilde dizerek tüm yufkaları bu şekilde tamamlayın. Tereyağını ve sıvı yağı bir tavaya alarak kızdırın. Sonra hepsini kaşık kaşık tatlıların üzerine dökün. Önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında kızartın. Fırından çıkan tatlının üzerine şerbeti dökün. İstedığınız gibi süsleyerek servis edebilirsiniz.

