CEVİZLİ SARMA (BAKLAVA YUFKASI)

800 gr hazır baklava yufkası
5 su bardağı şeker
500 gr tereyağı
1 kg ceviz
1/2 adet limon
Bir miktar antepfıstığı (çekilmiş)

Buyuk bir tencereye 5 bardak seker 5 bardak su ile eritip surup kivamina gelince yarim limon tam olarak atın. Bir taşım kaynayınca ocaktan indirip sogumaya bırakalım. 500 gr tereyagi eritip bir kısmı ile tepsiyi yaglayalım. Yufkayı serip uzerine bol miktarda kıyılmış ceviz serpelim. İkinci ve üçüncü yufkaları da bu şekilde yapalım. Ust uste serilmiş yufkaları uctan baslayarak, rulo seklinde saralım ve tepsinin boylamasina koyalım. Tum yufkalar bitirilene kadar bu isleme devam edelim. Sarma islemi bittikten sonra tepsideki ruloları istediğiniz büyüklükte kesebilirsiniz.. Tavada kalan erimis yag tepsinin her tarafina yayilacak sekilde kenarlardan basliyarak gezdirelim. Onceden isitilmis 170 dereceye ayarlanmis firinda 35-40 dakika kizarip kizarmadigi kontrol ederek pişirelim. Fırından çıkarıp soğumaya bırakalım. Şerbeti ılık olarak kenarlardan baslayip her yana dolastirarak dökelim. Tatliyi dinlendirerek serbetin iyice cekmesi saglayalım. Üzerini çekilmiş antep fıstığı içi ile süsleyelim.

© lezzetler.com tarif no:74936 • adı:Cevizli Sarma (baklava yufkası) • gönderen:ibibik • indirme tarihi:30.04.2024 - 15:27