



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZZADE (BAKLAVA YUFKASI)

1 paket baklavalık yufka
250 gram kaymak
300 gram dövülmüş ceviz
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Çeyrek limonun suyu
Üzeri için:
5 yemek kaşığı tereyağı

Öncelikle tatlının şerbetini hazırlayın.

Su ve şekeri bir tencerede kaynatıp içine limon suyunu ilave edin.

15 dakika daha kaynattıktan sonra soğuması için bir kenara alın.

Dört adet baklavalık yufkayı üst üste dizin.

En üstteki baklavaya kaymağı sürün.

Cevizleri kaymağın üzerine her yerine gelecek şekilde serpin.

İki parmak genişliğinde sardığınız tatlıyı yine iki parmak genişliğinde vev dilimlere ayırın.

Dilimleri tepsiye dizip tepsi dolana kadar bu işleme devam edin.

Bu esnada fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.

Tepsiniz dolunca ısınmış fırına verin ve üstleri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkardığınız cevizzadeler biraz ılınca üzerine soğuk şerbeti gezdirin.

Şerbeti çekmesi için 10 dakika beklettiğiniz tatlıları hemen servis edebilirsiniz.

Tatlının uzun süre şerbette kalması gevrekliğini kaybetmesine neden olur. Bu nedenle yemeden hemen önce pişirip şerbetlemeye özen gösterin.

