ÇİLEKLİ BAKLAVA

1 paket baklava yufkası
1 kg çilek
300 gr margarin
250 gr fındık (ufalanmış)
Şerbeti için;
3 su bardağı şeker
3 su badağı su
1 tatlı kaşığı vanilya
1 tane limon suyu

Baklava yufkasının boyuna uygun bir tepsi kullanmaya çalışın. Daha küçüğü varsa bir yufkanın köşesinden tutup makasla kesin.
Çilekleri ince ince doğrayıp süzgece koyun, fazla suları aksın. En güzel olanlarını süslemek için ayırın.
Ufalanmış fındıkları tavada az kavurun ki yağı açığa çıkıp lezzetlensin, sonra kenara alın.
Tepsiyi önce iyice yağlayın. Yufkayla başlayın, her katına fırça ile tereyağ sürün. 10 kat yufkadan sonra çilekleri dikkatlice yayın, üstüne fındıkları serpin.
Tekrar her kat yufkaya tereyağ sürüp 10. Katta çilek fındıkla kaplayın. 10 kat daha yufka tereyağ dan sonra isterseniz bakavaları stediğiniz büyüklükte keskin bir bıçakla kesin, piştikten sonra kesmek biraz daha zor. 175 derecede ısıtılmış fırında 50 dk pişirin. Nar gibi kızaracak.
Fırından çıkınca üst kısmın yaprak yaprak ayrıldığını göreceksiniz. Şerbeti üstüne kepçeyle dökün. Bekleyin içine çekmesini, gerekiyorsa bir kaç kepçe daha dökün, çileklerle de süsleyin, servis yapın.

Not: Şerbetli tatlıları yapmaya şerbetle başlanması zamandan tasarruf sağlar ,çünkü hamur fırından çıktığında şerbetin soğuk dökülmesi gerekiyor hem de vakit kaybetmeden.

© lezzetler.com tarif no:135304 • adı:Çilekli Baklava • gönderen:leylek • indirme tarihi:05.05.2025 - 00:27