



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ŞEKERSİZ BAKLAVA

1 paket baklava yufkası
1 çay bardağı zeytinyağı
500 gram irice doğranmış çilek
Şerbeti için:
3 su bardağı su
1/2 su bardağı bal
1/4 su bardağı hurma şurubu

Orta boy dikdörtgen bir fırın kabına baklava yufkalarının 1/3'nü aralarına zeytinyağı sürerek üst üste yerleştirin. Üzerine çileğin yarısını serpiştirip, kalan baklava yufkasının yarısını, aralarına zeytinyağı sürerek üst üste yerleştirin. Üzerine kalan çilekleri serpiştirip, kalan baklava yufkalarının her katına zeytinyağı sürerek üst üste yerleştirin. Kare şeklinde dilimleyip, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika altın rengi alana dek pişirin. Şerbeti için suyu tencereye alıp, ocağa oturtun ve ılıtın. Ocaktan alıp, bal ve hurma şurubu ilave edip karıştırın. Fırından aldığınız sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti çorba kepçesi yardımıyla dökün. Tatlı şerbeti çekene dek dinlendirin ve servis yapın.

