



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR HAMUR (BAKLAVA YUFKASI)

<https://www.elele.com.tr>

3 baklava yufkası
2 muz
Krema için
180 gr beyaz çikolata
240 ml krema
125 ml süt
50 gr toz şeker
3 yumurta sarısı

Baklava yufkalarını 10 santimlik kareler şeklinde kesin.

Dörder parça yufkanın arasına tereyağı sürüp üst üste dizin.

Küçük yuvarlak kalıpların arka kısımlarına bu dörderli yufkaları elinizle hafifçe bastırarak yerleştirin.

Kalıpları bu şekilde fırın tepsisine dizin. önceden ısıtılmış 190 derece fırında yufkalar kızarana kadar pişirin. Fırından alıp soğutun. Krema, küçük parçalar şeklinde kırılmış beyaz çikolata, süt ve şekeri bir cam kaseyin içine alın.

Kaseyi içinde kaynar su bulunan bir tencerenin üzerine yerleştirin. çikolata eriyene kadar kaynar suyun üzerinde bekletin.

Karıştırıp kaseyi sıcak suyun üzerinden alın.

Yumurta sarılarını başka bir kasede çırpın.

Sıcak çikolatalı karışımın üzerine azar azar ekleyip karıştırın 2-3 dakika pişirin.

Kremayı ılındırıp yufka kaselerinin içine paylaşın.

Muzları küçük parçalar şeklinde kesip kremaların üzerine paylaşın.

Bekletmeden servis yapın.

