



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI BAKLAVA (SAMSUN)

Anadolujet Magazin

1 paket hazır baklava yufkası
250 g sıvı yağ
250 g tereyağı
500 g fındık
Şerbeti için:
1 litre su
1 kg toz şeker
birkaç damla limon

Marketlerde kolayca bulabileceğiniz hazır yufka paketlerinin üstündeki talimatları takip edebileceğiniz gibi yazacağım yöntemden de memnun kalmanızı dilerim. Yağladığınız fırın tepsisine yufkaları dikkatlice serin. Her üç katta bir, fazla olmamak şartıyla sıvı yağı gezdirin. Her on beş katta bir, rondoda kalınca çektiğiniz fındık parçalarını döşeyin. Son yufkayı da serdikten sonra, tercihinize göre; baklava, kare veya dikdörtgen şekilde dilimleyin. Erittiğiniz tereyağını eşit şekilde olmasına dikkat ederek üzerinde gezdirerek dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri iyice kızarana dek pişirin. Bir tencerede suyla şekerini karıştırarak kaynatın. Kaynayan şerbete birkaç damla limon ekleyin. Birkaç dakika ılımasını beklediğiniz sıcak şerbeti, soğuk baklavaya dökün. Soğuyunca servis edebilirsiniz.