



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇUBUK BAKLAVASI

Necip Usta

10 yufka halinde hazırlanmış baklava hamuru

750 gr. süzölmüş yağ (El dayanır hararete)

Şurubu:

1 kg. şeker

500 gr. su

1/2 kahve kaşığı limon tuzu

Şerbet malzemesini beraberce 2 dakika kaynatın. Hamuru baklava hamuru olarak hazırlayıp 10 yufka olarak mermerin üzerine yayın ve yufkaları 15x 15 dörköşe keserek rutubetli bir bezin altına koyunuz. Bir miktarını mermerin üzerine alıp teker teker bir çubuğu yufkanın ucuna koyup çubuğun üzerine yufkayı sıkıştırmadan sarınız. Hafifçe iki ucundan sıkarak yufkayı çubuktan çekip çıkarınız. Hepsini aynı şekilde hazırlayıp ilk sardıgınızdan başlayarak hafif uzatıp dörder dörder bir dikine bir yanlamasına tepsiye diziniz. Yağını ilâve ederek fırında pişiriniz ve yağını süzdürüp şurubunu kaynar olarak üzerine dökünüz ve soğutarak servis ediniz.