



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GÜNLÜK BAKLAVA

Necip Usta

Normalde baklavalara 1 günden 7 güne kadar tazeliğini muhafaza ederler. Bunların dışında günlük yapıp fırından çıktıktan sonra 1 saat soğutulup 12 saat içerisinde yenmesi lâzım olan baklavalara vardır.

Bunlar kesme, diğer deyimle tepside kesilenlerdir.

Bu baklavalara ilgili katına gelince kaymaklı harc yayılır ve onun üzerine oklavaya sararak ayırdığınız bir bütün yufka konur ve onun üzerine fıstık veya badem yayılır ve sonra parça yufkalar ve sonra bütünler, hafif yağmur çiseler gibi yağ serpe serpe dizilip kesilir fırına sürülür ve pişirilip yağı süzdürülerek şurubu verilir. Fırından çıktıktan 1 saat sonra yenir.
