



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ DİLİMİ (BAKLAVA YUFKASI)

500 gram baklavalık yufka  
250 gram tereyağı ya da margarin  
1 su bardağı dövülmüş antepfıstığı (ceviz ya da fındık)  
30 cm çapında yuvarlak cam tepsi  
Şerbeti İçin:  
2.5 su bardağı su  
2.5 su bardağı toz şeker  
1 dilim limon

Şerbet için su, toz şeker ve limonu ocakta kaynatın.

Kaynayan şerbetin altını kısıp 15 dakika daha kısık ateşte kaynatıp soğumaya bırakın.

Tereyağı eritin.

Baklava yufkalarını tepsinin ölçüsünde kesin.

Kenar parçaları ayırın.

Eritilmiş yağ ile tepsinin tabanını yağlayıp, birer birer aralarına yağ sürerek ilk 5 yufkayı yerleştirin. Üzerine kalan parçaları ara ara yağlayarak parçalar bitene kadar dizmeye devam edin.

Üzerine yuvarlak baklava yufkası koyup yağlayın.

Fıstığı yayıp yuvarlak parçaların her birinin üzerine yağ sürerek yufkaları bitirin.

Baklavayı 16 eşit parçaya kesip kalan yağı üzerine sürün.

Fırınınızı 170 derece de ısıtın.

En alt kısma yakın olacak şekilde iyice kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkıp ilk sıcaklığı gidince soğuk şerbeti üzerine döküp dinlendirin.

