



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ DİLİMİ BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASI)

1 paket baklava yufkası
250 gram tereyağı
1,5 su bardağı kıyılmış fıstık
1 su bardağı şeker
150 gram kaymak
2 çorba kaşığı buğday nişastası
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su

Tepsiye aralarına nişasta serpilmiş baklava yufkalarının yarısını yerleştirin. Bir kabın içinde harmanladığınız fıstık, şeker ve kaymağı yayın. Üzerine aralarına nişasta serpilmiş kalan yufkayı döşeyin. Havuç dilimi şeklinde kesin, üzerine kızdırdığınız tereyağını gezdirin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişmeye bırakın. Şerbetini 15 dakika kaynatın. Fırından çıkan tatlının üzerine sıcak ya da ılık şerbeti gezdirin.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 05.04.2020