



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ DİLİMİ BAKLAVA

40 Adet Baklavalık Yufka
2.5 Su Bardağı Dövülmüş Yeşil Fıstık
1 Çay Bardağı Toz Yeşil Fıstık
5 Çorba Kaşığı Tereyağı
3 Su Bardağı Toz şeker
2 Su Bardağı Su
1 Çorba Kaşığı Limon Suyu

Bir tencereye şekerini ve suyu koyup kaynatalım. Ocağı kapatmaya yakın limon suyunu da ekleyelim, soğumaya bırakalım.

Tereyağını eritelim. Yuvarlak bir tepsiyi yağlayalım. Yufkaların yarısını her katını yağlayarak tepsiye dizelim. Ardından dövülmüş yeşil fıstığı serpeлим. Kalan yufkaları da aralarına tereyağı dökerek yerleştirelim. Tüm yufkalar bitince üçgen dilimler halinde baklavayı keselim.

Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirelim. Bir 5 dakika beklettikten sonra önceden hazırladığımız şerbeti üzerine dökelim.

Soğuduktan sonra üzerine bol toz antep fıstığı dökelim.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.08.2023