



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI YUFKA TATLISI (BAKLAVA YUFKASI)

[Sahrap Soysal](#)

10-12 adet baklava yufkası
2 adet orta boy elma (kırmızı öneririm)
2 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı pekmez
2 çay bardağı çekilmiş ceviz içi (fındık da olur)
Ayrıca:
50 gr tereyağı
4 yemek kaşığı sıvı yağ

Öncelikle 24-25-26 cm'lik fırına girecek bir kap ya da benim gibi sapı çıkarılmış bir tava kullanabilirsiniz (bir çok fırın yemeği için de öneririm). 25-30 gr kadar yumuşamış yağı kalıbın içine ve çeperlerine kalın bir tabaka halinde sürün. Toz şekerden 1 yemek kaşığı olarak serpiştirin. Kabuğu soyulmamış elmaları yarım cm şeklinde, elma dilimi dilimleyin. Kalıbın altına sıra sıra dizin. Tekrar kalan şekeri serpip, ikinci sıra elmayı dizin. Pekmezi elmaların üzerine gezdirin. Yufkaları üst üste koyup, önce ikiye sonra dörde bölün (bir yufka dörde bölünecek). Kalan tereyağını eritip, sıvı yağla karıştırın ve fırçayla yufkaları hafifçe yağlayıp, elmaların üzerine kapatın. Kalan yağı da en üst yufkaya sürün ve ısınmış 200 derece alt-üst ayarlı fırında pişirin. Yaklaşık 20 dakika sonra üzeri nar gibi kızaran baklavayı fırından alın. 5 dakika bekletip bir tabak yardımıyla hemen ters çevirin. İlininca dilimleyip, çıtır çıtır tüketin.

