



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI BAKLAVA

Necip Usta

9 adet 50 santim çapında hazırlanmış baklava yufkası

500 gr. süzme yağ (el dayanır hararete)

Harcı:

Çekirdekleri çıkartılarak kıyılmış hurma

Şurubu:

1 kg. şeker

500 gr. su

1/4 kahve kaşığı limon tuzu

Şerbet malzemesi hep beraber 2 dakika kaynatın. Baklava hamurunu hazırlayıp arak dokuz yufka olarak oklavaya sarılmış bırakınız. Yufkanın bir tanesini mermerin üzerine açıp, yufkayı tepsinin genişliğinde eşit olmak şartıyla 2 ucunu bohça gibi katlayınız. Karşındaki uçları da bohça gibi kapattıktan sonra hamur şimdi önünüzde bir zarf gibi durmaktadır. Hamurun tepsinin genişliğine müsavi olan kısmına hurma püresini bir sıkma torbası ile kalın bir kalem gibi sıkınız ve hamuru sarıp tepsiye diziniz. Diğerlerini de tamamladıktan sonra yağını koyup fırına sürüp dikkatlice pişiriniz. Zira içindeki harç ıslak olduğu için altı zor pişer. İyice kontrol etmek lazımdır. Fırından çıkarıp yağını süzdükten sonra şurubunu kaynar olarak döküp soğuyunca arzunıza göre kesip servis ediniz.