



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İYİ BAKLAVA NASIL ANLAŞILIR

Gerçek baklava, çıtırdama sesinden, renginin parlaklığından ve içerisindeki fıstığın dolgunluğundan anlaşılır. Kesinlikle boğazda ya da midede yanma hissi bırakmamalı ve burnunuza tereyağı kokusu gelmeli. Sağlıksız ve kalitesiz malzemelerle yapılan sahte baklavadan uzak durulmalı. Şerbetin kıvamını doğru vermezseniz yine gerçek baklava olmaz. Üzerinden şerbet akan bir baklava iyi baklava değildir.

