



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASI)

30 Yaprak Baklava Hamuru
150 Gram Tereyađı
30 Gr Çiğ Kadayıf
1 Su Bardağı Öğütölmüş Fındık
3 Su Bardağı Şeker
2.5 Su Bardađı Su

Yağ eritilir, fırça yardımı ile tepsi yağlanır.
Baklavalık yufkadan iki kat alınır. Üzerine eritilmiş tereyağı fırça ile serpiştirilir.
Yufkanın kenar kısmına kadayıf dökölür.
Kadayıfın üzerine ceviz ve toz fıstık dökölür.
Baklava hamuru rulo yapılarak sarılır.
Tepsiye yerleştirilir. Kalan yufkalara aynı işlem tekrarlanır.
Tepside tatlı istenilen büyüklükte kesilir.
Üzerine eritilmiş tereyağı dökölür.
180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Şerbet hazırlanır. Tatlı sıcak şurubu soğuk olarak üzerine dökölür.
