



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVE ALTI TATLISI

Elif Korkmazel

Bir paket baklava yufkası

4 orba kaşığı tereyağı

300 gram kıyılmış fındık

150 gram tereyađı

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

3 su bardađı su

2 orba kaşığı gül suyu

Baklava yufkasını az miktarda eritilmiş tereyağıyla ıslatıp 10 tane üst üste fırın kabına yerleştirin. İç malzemeyi ince kıyılmış fındığı üzerine bolca serpin. Üzerine kalan tereyağını dökün. Tekrar baklava yufkası ve fındık olarak kat kat fırın tepsisine dizin. Kare şeklinde kesip üzerine tereyağı gezdirip fırına verip 25 dakika 200 derecede pişirin. Fırından çıkınca kaynatmış ve biraz ılınmış olan sütle hazırladığınız şerbeti üzerine dökün. Şerbeti çekince servis tabağına alın.

Not: Anadolu'da kahve yanında ikram edilirken kahvenin şerbeti derlermiş.