



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI BAKLAVA

25 adet baklava yufkası
1 su bardağı şeker
4 çorba kaşığı tereyağı
100 gram kaymak
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı su
1,5 su bardağı kıyılmış fındık
3 adet yumurta akı
2 çorba kaşığı nişasta
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker

Baklava yufkasının 5 katını da üst üste koyun. Üç parmak eninde şeritler halinde kesip hazırlayın. Derin bir kapta yumurta akı, şeker, irmik, ılık süt ve kıyılmış fındığı iyice çırpın. Bu karışımı 3 adet baklava yufkasının bir köşesine yerleştirip üçgen katlayın. Tepsiye dizip üzerine eritilmiş sıcak tereyağını gezdirin. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Bu arada şerbetini yapın. 3 dakika kaynaması yeterli. Şeker ve suyu sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Fırından çıkan tatlının üzerine şerbeti döküp ılık ya da soğuk servis yapın.