



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKLİ BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASI)

Naile Görgülü

14 adet baklavalık yufka
3 adet yumurta
3 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı irmik
1 paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı ceviz veya fındık
150 gr tereyağı (üzeri için)
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
2-3 damla limon suyu

Öncelikle şerbeti için seker ve suyu kaynatın. Ocaktan almaya yakın limon suyu koyun ve soğumaya bırakın. Kek için yumurta ve şekeri çırpın. Kalan malzemeleri ekleyin, hamuru hazırlayın. Kare, fırına dayanıklı cam kaba baklavalık yufkaların 7'sini teker teker üst üste gelecek şekilde koyun. Üzerine kek hamurunu koyun. Kalan baklavalık yufkaların 7'sini hamurun üzerine koyun ve dilimleyin. Tereyağını eritin ve üzerine gezdirin. 170 derecede kızarana kadar pişirin. Piştikten sonra ilk sıcaklığı geçince soğuk şerbeti üzerine dökün ve yarım saat dinlenmeye bırakın.

