



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KEKLİ BAKLAVA

Sibel Işık

20 yaprak baklava yufkası

150 gr tereyağı

Keki için:

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 su bardağı dövülmüş fındık ve ya ceviz

Şerbeti için:

4 su bardağı su

4 su bardağı şeker

½ limon

Şerbeti için su ve şekeri kaynatıyoruz. Kaynadıktan sonra 5 dakika daha ocakta tutup limonumuzu sıkıyoruz ocaktan alıp ılınmaya bırakıyoruz. Keki için yumurta ve şekeri çırpıyoruz diğer malzemeleri ve en son fındığı ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz. Yağlanmış tepsimize baklavalık yufkalarımızın 10 tanesini aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üst üste diziyoruz. Kek karışımımızı döküyoruz. Diğer 10 yufkayı da yine aralarına tereyağ sürüp üst üste diziyoruz. Kalan tereyağı üstüne gezdiriyoruz. Bıçakla kesip 170 derecedeki fırına veriyoruz. Üstü kızardıktan sonra fırından çıkarıp soğuyan şerbetimizi döküyoruz.

