



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK BAKLAVA

Pelin Yanık

½ kilo hazır baklavalık yufka

1 büyük kase fındık

1 çay bardağı sıvıyağ

1 kase kadar tereyağı

Şerbeti için:

5 su bardağı şeker

6 su bardağı su

3 adet limon damlası

Öncelikle tavada sıvı yağ ile tereyağı birlikte eritin. Hazır yufkaları üst üste serin ve yufkanın üzerine fındığı serpin. Kenarlarını hafif kapatın ve oklavaya 2 yufkayı sarın, elinizle yağlı kısmı sabitleyin ve oklavadayken büzün ve çıkartın. Bu işlemi yufkalar bitene kadar yapın. Bittikten sonra kalan yağı üzerine dökün ve tepsideki baklavaları kesin. 150 derece fırında 45 dakika kadar pişirin. Şerbetini yukarıdaki tarife göre hazırlayıp baklava şerbet ılık olacak şekilde şerbetini verip buzdolabına koyun.

