



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKADAN BAKLAVA

10 adet hazır baklava yufkası
1 kâse ceviz
4 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
Şerbeti için;
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limon suyu

Öncelikle şerbetini hazırlayıp, soğutun.

Şerbet biraz kıvamlı olacak şekilde kaynatın.

Kaynamaya başlayınca limon suyunu sıkarak, orta ateşte 10 dakika kaynatın.

Baklavalık yufkayı tezgâha açın.

Her iki ucundan biraz boşluk bırakın.

İçine ince kıyılmış ceviz veya fındık serpin.

Oklavaya saracağınız kısmı iki kat katlayın

Hafifçe oklavaya sarın.

Büzüştürerek oklavadan çıkarın.

Fırın tepsisine alın.

Bütün yufkaları bu şekilde hazırladıktan sonra, soğuttuğunuz tereyağını her tarafına gelecek şekilde döküp, 185 derece fırında pişirin.

Fırından aldığınız baklavayı, oda ısısında biraz bekletin.

İlınan baklavayı, soğuk şerbetle buluşturun.

