



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASIYLA KOLAY BAKLAVA

300 gram öğütülmüş antepfıstığı
35 yaprak baklava yufkası
175 gram tereyağı
4 damla limon suyu
4 su bardağı su
3 su bardağı şeker

Bir küçük tencereye şekeri suyu ve limonu koyup karıştırın.
20 dakika boyunca kaynatın.

Ardından tereyağını kısık ateşte eritin. Soğumaya bırakın.

Tepsinizi yağladıktan sonra üzerine hazır yufkadan uç tane serin aralarına tereyağını fırça yardımıyla sürün.

En son tabakaya antepfıstıklarını dökün ve sırayla yeniden 3 yaprak yufka serin. Aralarına tereyağı sürün.

Yeniden antepfıstığı dökün 3 yufka daha aralarına tereyağı sürerek serin. Son katmana da tereyağı sürüp kare kare kesin ve 200 derece ısıtılmış fırına verin.

Ardından çıkartıp üzerine şerbeti dökün.

