



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY CEVİZLİ BAKLAVA

- 1 paket baklava yufkası
- 250 gram tereyağı
- 2 su bardağı iri kıyılmış ceviz içi
- 1 su bardağı şeker
- 150 gram kaymak
- 2 çorba kaşığı buğday nişastası
- Şerbeti için
- 2 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su

Baklava yapacağınız yuvarlak bir tepsiye aralarına nişasta serilmiş baklava yufkalarından 25 yufkayı yerleştirin. Bir kabin içinde harmanlanmış fıstık, kaymak, 1 su bardağı şekeri bolca her tarafına kaplayın. Üzerine tekrar aralarına nişasta serilmiş yufkaları döşeyin. Baklava dilimi şeklinde kesim üzerine kızdırdığınız tereyağını dökün. 200 derecede kızarıncaya kadar pişirip çıkartın. Şerbetini döküp 30 dakika bekletin.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 09.12.2024