



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY HAMURUNDAN KOLAY BAKLAVA

2 paket Milföy hamuru (Cam tepsi boyutuna göre milföy değişiklik gösterebilir)

150 gram ceviz

100 gram antepfıstığı

Şerbet için:

3 su bardağı şeker

Yarım kabukları soyulmuş limon

3 su bardağı su

Milföy hamurlarını birleştirip beraber oklava ile açın.

İçine tercihe bağlı olarak ceviz içi veya fıstık serpin.

Sonrasında bir kat daha milföy hamuru koyun.

Hamurun üstünü nemlendirmek için yumurtadan faydalanabilirsiniz.

Önceden ısıtılmış alt üst ayarda 200 derece ısıda 30 dakika pişirin.

Daha sonra fırının derecesini 120 dereceye indirip 10 dakika daha pişirmeye devam edebilirsiniz. (Çabuk kızarıyor ise fırın derecenizi azaltıp uzun süre pişmesine zaman verin)

Pişirme süreci bittikten sonra baklavanızın hamur olmaması için biraz bekletin ve daha sonra üzerine hazırladığınız dinlenmiş şerbeti dökebilirsiniz.

Şerbeti döktükten sonra sıra süslemeye geldi.

100 gram antepfıstığı ile süsleyip servise sunabilirsiniz.

