



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY GÜRÜN BAKLAVASI

5 kişilik

1 paket milföy hamuru (5'li paket)

1 kase iri dövülmüş fındık veya ceviz

1 adet yumurtanın sarısı (akı ve sarısı ayrılır)

2 çorba kaşığı tozşeker

1 tatlı kaşığı tarçın

Şerbeti için:

İki buçuk su bardağı tozşeker

2 su bardağı su

Yarım adet limon

Milföy hamurunu merdane ile incelterek (milföyü aynı yönde açıp) dikdörtgen olmasını sağlayın. Fındıkları, 1 tatlı kaşığı tarçın, iki çorba kaşığı tozşeker ve yumurta akı ile karıştırın. Açtığınız milföy hamurunun arasına fındıklı harcı koyup, rulo yaparak sarın. Milföy hamurunu 3 parçaya kesin. Diğer milföy hamurlarını da aynı şekilde hazırlayıp, fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. 180-200 derece fırında altları ve üstleri nar gibi kızarana dek pişirin. İki buçuk su bardağı tozşeker, limon ve 2 su bardağı su ile birlikte kaynatın. Şerbet koyulaşmaya başladığında ateşten alın. Ilık şerbeti fırından çıkan tatlı hamurlarının üzerine gezdirin. Şerbetini emince servis tabağına alıp, üzerini çekilmiş fındıkla süsleyin.