KOLAY KURU BAKLAVA

https://www.sozcu.com.tr

4 yaprak baklava yufkası
1,5 su bardağı tahin
1 su bardağı ceviz içi
1 su bardağı esmer şeker
1 yemek kaşığı tarçın
1 su bardağı eritilmiş tereyağı

Her bir baklava yufkasını önce erimiş tereyağı ile her yerine gelecek şekilde yağlıyoruz. Fırın tepsisini de tereyağı ile yağladıktan sonra baklava yufkalarının ilk 2 katını üst üste koyuyoruz. 2.kata tahin-şeker-cevizi güzelce yaydıktan sonra 3. kata da aynı karışımı uygulayıp son katı kapattıktan sonra kalan tereyağını üzerine dökelim ve yufkanın kenrarından sushi gibi kıvırmaya başlıyoruz. Sıkıca sardığımızdan emin olduktan sonra rulo olmuş yufkamızdan küçük dilimler kesiyoruz. Fırına dilimlerin harç kısmı yukarı gelecek şekilde yerleştirip 200 derecede 10 dakika pişiriyoruz.

Not: Baklavanızın iç harcını tamamen kendi damak tadınıza göre değiştirebilirsiniz. Cevizleri iyice dövmemiz gerekiyor. Aksi halde yufkayı yuvarlayacağımız için büyük parçalı cevizler zorlayabilir.

© lezzetler.com tarif no:150644 • adı:Kolay Kuru Baklava • gönderen:memetcan • indirme tarihi:21.05.2024 - 05:35