



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE TADINDA KURU BAKLAVA

<http://www.hurriyet.com.tr>

12 yaprak hazır baklava yufkası
200 gram künefe peyniri (tuzsuz çeçil)
300 gram ceviz
Tereyağı
Agave şurubu veya bal
Kurutulmuş gül ve su

6 yaprak baklava yufkasını aralarına su sürerek kat kat hazırlayın. Üzerine eritilmiş tereyağını ince tabaka halinde sürüp peynir ve cevizi eşit olarak yayın. Tekrar 6 kat baklava yufkasını aralarına su sürerek kat kat döşeyin. Üzerine tekrar fırça ile yağ sürün. Kare dilimlere ayırın ve 200 derecede ısınmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkan baklavalara üzerine arzu ederseniz bire bir ölçekte hazırladığınız şekerli şurubu ya da bal veya agave şurubunu dökerek tatlandırın. Bekletmeden üzerine gül yapraklarını serpin. Soğuyunca servis edin.

