



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEZZET KAYIKLARI

<https://www.droetker.com.tr>

5 adet baklavalık yufka

75 g eritilmiş tereyağı

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Keşkül

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1,5 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Şurup:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

Süt ve kremayı tencereye boşaltın ve üzerine keşkül poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Toz şeker ve suyu tencereye alıp orta ateşte karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve limon suyunu ekleyin. 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yufkaları dörder eşit parçaya keserek 20 adet dikdörtgen elde edin. Bu dikdörtgen yufkaların 2 adedini alıp üzerlerine eritilmiş tereyağı sürün ve üst üste koyun. Üzerine 1 yemek kaşığı keşkülü yaymadan koyun. Üzerine 1 tatlı kaşığı ceviz serpin. Kayık şekli vermek için yufkanın karşılıklı iki kısa kenarını büzdürerek toplayın ve elinizle bastırarak yapışmasını sağlayın. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayarak yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine fırça ile erimiş tereyağı sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp 5 dakika bekletin. Üzerine soğuk şurubu dökün. Soğutup servis yapın.

