



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEMSE BAKLAVASI

Malzemeler

1-1/5 bardak ceviz içi

1-1/5 bardak řeker

½ paket vanilya

1 adet yumurta

Yapılışı

şekerin 3 çorba kaşığını ayırıp geri kalanı ile kıvamlı şurup hazırlayın. Bir taraftan, yaprak hamuru hazırlayın ve 3-4mm incelikte açın. ekilmiş cevize yumurta akı ve ayrılmış şekeri ilave edip, hamurun ne gelen kenarının iki parmak ilerisine hamur boyunca çizgi şeklinde dkn. stne arkada kalan hamurları kapatıp, 2,5 parmak eninde bant şeklinde kesin. Daha sonra da 3'er parmak uzunlukta parçalara ayırın. Islak bir tepsiye hepsini yerleştirin. zerine yumurta sarısını sürün. Orta ısıllı fırında 15-20 dakika pişirin. Daha sonra üzerine soğuk şurubu dkn.

[ML® Nemse Böreęi için tıklayın](#)