



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PERDE TATLISI

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

10 adet baklavalık yufka  
1 ay bardağı sıvı yağ (yufkaları yağlamak için)  
1 su bardađı irmik  
2 adet yumurta  
1/2 su bardađı toz Őeker  
1 su bardağı sıvı yağ (sosu için)  
1 su bardađı süt  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardađı file badem  
Őerbeti için:  
2 su bardađı toz Őeker  
3 su bardađı su  
3 damla limon suyu  
Servis için:  
2 yemek kaŐıđı kaymak ya da vanilyalı dondurma

nce Őerbeti hazırlayın.

Bir sos tavasında su ve Őekeri kaynatın.

Kaynamaya baŐladıktan sonra limon suyunu ekleyin ve 10 dakika daha kaynatıp ocaktan alın, soğumaya bırakın.

Baklavalık yufkalardan birini tezgaha serin ve sıvı yağ ile her yerini yağlayın.

zerine her yerine eŐit dağılacak Őekilde irmik serpin ve bir ters bir düz, perde dalgası gibi katlayın.

10 adet baklava yufkası için bu iŐlemi tekrarlayın ve fırında piŐirebileceđiniz ısıya dayanıklı bir tepsi veya kalıba yerleŐtirin.

180 derecede 10 dakika piŐirin ve fırından çıkartın.

Bir kasede yumurta, Őeker, sıvı yağ, süt ve kabartma tozunu karıŐtırın ve bu karıŐımı yufkaların üzerine dökün.

File bademleri de üzerine serpiŐtirdikten sonra 10 dakika daha fırına verin.

PiŐen tatlınızın üzerine soğuk Őerbeti dökün ve 1 saat dinlendirin.

Kaymak veya dondurma ile servis edebilirsiniz.



