



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PINAR LABNELİ BALKABAKLI ÇUBUK BAKLAVA

1 paket baklava yufkası

İç i için:

200 g Pınar Labne

1 su bardağı sıvı yağ

50 g eritilmiş Pınar Tereyağı

4-5 dilim balkabağı

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı ince çekilmiş ceviz iç i

2 ç ay kaşığı toz tarçın

Şurubu için;

1 su bardağı tozşeker

5 su bardağı su

2 ince dilim limon

Sıvı yağ ve eritilmiş Pınar tereyağı bir kasede karıştırın.

İç harcının hazırlanması için ; soyulmuş balkabakları kuşbaşı formunda doğranıp bir tencereye koyulur. Üzerine 2 su bardağı su ve toz şeker eklenip kısık ateşte, balkabakları iyice yumuşayınca kadar haşlandıktan sonra ocağdan alınır. Suyu süzülüp soğuması beklenir ve derin bir kaba aktarılır.

Soğuyan kabağın üzerine çekilmiş ceviz ya da fındık iç i ilave edilir. Pınar Labne ve toz tarçın da eklendikten sonra malzemeler çatal yardımıyla püre haline gelinceye kadar ezilir.

Baklava yufkalarından biri kısa kenarı önünüze gelecek şekilde tezgaha koyulur. Üzeri yağlanıp ikinci yufka üzerine yerleştirilir ve tekrar yağlanır.

Balkabaklı malzemeden 4-5 yemek kaşığı kadar alınıp yufkanın kısa ucuna uzunca yayılır. Hamur bu ucundan başlayarak sarılıp rulo haline getirilir.

Rulo keskin bir bıçakla 4 parmak kalınlığında çubuk şeklinde parçalar elde edilecek şekilde dilimlenir. Bu parçalar yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizilir. Diğer yufkalara da aynı işlemler uygulanıp tepsiye dizilir ve üzerine kalan yağ gezdirilir.

Baklava 5 dakika önceden ısıtılıp 200 dereceye ve alt üst konuma ayarlanmış fırında üzeri iyice sararınca kadar, 30-35 dakika pişirilip çıkarılır.

Diğer taraftan şurubun hazırlanması için ; tozşeker, limon dilimleri ve su orta boy bir tencereye aktarılıp kısık ateşte kaynatılır. 15 dakika daha kaynatıldıktan sonra ocağdan alınır soğuması beklenir.

Fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine soğuk şurup gezdirilir. Şurubu çekmesi için en az 20 dakika kadar bekletildikten sonra servise sunulur.



© lezzetler.com tarif no:167326 • adı:Pınar Labneli Balkabaklı Çubuk Baklava • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 09:11