



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARAY BOHÇASI

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi

3,5 su bardağı süt

25 g margarin

0,5 su bardağı ahududu

0,5 su bardağı iri kırılmış badem

Kase yufka için:

75 g margarin

8 adet baklavalık yufka

Üzeri için:

Ahududu

İri kırılmış antepfıstığı

Sütü bir tencereye alın ve üzerine sakızlı muhallebi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp margarini ekleyin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 15-20 dakika soğutun. Muhallebiyi çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 5 dakika çırpın. Buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

12 adet metal muffin kalıbı veya ısıya dayanıklı kaseyi margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarini kısık ateşte eritin. 4 adet yufkayı, aralarına eritilmiş margarin sürerek üst üste koyun. Daha sonra 12 adet kare elde edecek şekilde kesin. Toplamda 24 adet kare yufka elde edeceksiniz. 2 adet yufka karesini, köşeler birbirine çapraz olacak şekilde kalıba oturtun. Yufkaların tamamını bu şekilde kalıplara yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve servis tabaklarına alın.

Çiçek yufka kaselerinin içine ahududu ve badem sıralayıp üzerlerine sakızlı muhallebiyi dökün. Üzerlerini ahududu ve Antep fıstığı ile süsleyip servis yapın.

