



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK HAVUÇ DİLİMLERİ

1 paket baklava yufkası
250 gram tereyağı
2 su bardağı kıyılmış fıstık
1 su bardağı şeker
150 gram kaymak
2 çorba kaşığı buğday nişastası
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su

Baklava yapacağınız yuvarlak bir tepsi büyüklüğünde kesin. Daha sonra aralarına nişasta serilmiş baklava yufkalarından 25 yufkayı yerleştirin. Bir kabin içinde kıyılmış fıstıkları ve kaymağı ezin. Üzerine 1 su bardağı şekeri ekleyip karıştırın. Bu karışımı tepsideki yufkaların üzerine kaplayın. Üzerine tekrar aralarına nişasta serpilmiş yufkaları döşeyin. Havuç dilimi şeklinde kesin. Tereyağını ocakta iyice kızdırıp tatlının üzerine dökün. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Bu arada şerbetini hazırlayın. Şeker ve suyu kaynatıp içine limon suyunu ekleyip ocaktan alın. Şerbeti de ılık olalar sıcak tatlının üzerine dökün.

Not: Bu havuç dilimi baklavanın özelliği sıcak olarak yenmesidir.