SOĞUK BAKLAVA

https://www.aksam.com.tr

250 gram tereyağı
Baklava yufkalarını kendiniz de açabilirsiniz, hazır alacaksanız 1 paket baklavalık yufka yeterlidir
1 çay bardağı sıvı yağ
Arası İçin:
1 su bardağı çekilmiş ceviz
Arası ve Üzeri İçin;
2 yemek kaşığı kakao veya çikolata
1 çay bardağı ceviz
Yarım çay bardağından 2 parmak fazla şeker
Şerbeti İçin;
5 su bardağı süt
2 su bardağı şeker

Her tatlıda olduğu gibi önce şerbeti ocağa koyun ve tatlı pişene kadar soğutun. Şerbetimiz için tencereye sütü ve şekeri ilave edin. Kaynadıktan sonra altını kısıp 15 dakika kaynatın ve ocağın altını kapatın.
Tereyağını ve sıvı yağı eritin ve ocağın altını kapatın. Soğuyan yağ ile tepsiyi yağlayın ve baklava yufkalarını 3'er 3'er tepsiye serin. Her 3 katta bir yağlayın. 3 katta bir yağlanan yufkalarımıza 9. katta cevizini serpin.
Arası ve üzeri için ayırdığınız kakao, şeker ve cevizi rondodan çok ince bir şekilde geçirin.
Rondodan geçirdiğimiz bu karışımı cevizin üzerine serpelim.
Tekrar katlara ve yağlama işlemine aynı şekilde devam edin ve arasında tekrar ceviz ve karışımdan serpin.
Kalan yufkalarımızı da üzerine üçer katta bir yağlayarak yerleştirin.
En son kalan yağ ile baklavanın üzerini yağlayın ve kare şeklinde baklavayı kesin.
200 derece fırında kızartın. Kızaran baklavayı fırından alıp biraz ılık hale geldiği zaman soğuk şerbeti üzerine gezdirin.