



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK BAKLAVA

1 paket baklavalık yufka

200 gram tereyağı

1 çay bardağı sıvı yağ

Arasına:

Antep fıstığı

Sütlü şerbeti için:

1 litre süt

3,5 su bardağı şeker

1 paket vanilya

Üzeri için:

Kakao

1 paket rendelenmiş sütlü çikolata

Öncelikle şerbeti sütü ve şekeri bir tencereye alıp kaynatın.

Kaynadıktan sonra vanilyayı da ekleyip soğumaya bırakın

Küçük bir tencereye tereyağını koyup eritin ve daha sonra içerisine sıvı yağı ekleyin.

Yufkaları tepsinin boyutuna göre kesin. Kestiğiniz parçaları da aralara koyarak kullanın.

Tepsiyi tereyağı ile yağlayın ve 25 kat yufka olacak şekilde aralarına yağı sürerek üst üste dizin

25. katın üstüne iç malzemesini koyun.

Geriye kalan yufkaları da aynı şekilde tepsinin üzerine yerleştirin.

Tatlıyı eşit şekilde kesin ve kalan yağı da üzerine sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

Pişen baklavayı sıcakken üzerine soğuk şerbetini dökün ve 5-10 dakika dinlendirin.

Üzerine kakao ve rendelenmiş çikolata serpin. Buzdolabında 3-4 saat dinlendirip servis edebilirsiniz.

