



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞUK BAKLAVA

1 paket baklavalık yufka (800g)

150 g tereyağı

3/4 çay bardağı sıvı yağ

Şerbeti için:

2 su bardağı şeker

1 su bardağı su

2 su bardağı süt

Arası için:

1 kase iri çekilmiş fıstık (dilerseniz fındık ya da ceviz de kullanabilirsiniz)

Üzeri için:

2 yemek kaşığı kakao

1 yemek kaşığı süt tozu

Soğuk baklavaya öncelikle şerbeti hazırlayarak başlayalım.

Bunun için tencereye sütü ve şekerini alın, kaynatın.

Kaynadıktan sonra ocağın altını kısın, bu şekilde 15 dakika daha fokurdattın.

Diğer yandan tereyağını ve sıvı yağı tavada eritin.

Yağ ılıdıktan sonra tatlı tepsisini yağlayın.

Baklava hamurlarını üçerli olacak şekilde tepsiye dizin.

Her 3 katta bir araları yağlayın.

3 katta bir yağlanan yufkalara 15. Kata ulaştığında arasına fıstık serpin.

Arası ve üzeri için ayırdığınız çikolata, kakao, şeker ve fıstığı mikserden çok ince bir şekilde geçirin.

Mikserden geçirdiğiniz bu karışımı fıstığın üzerine serpin.

Tekrar 3 kat 3 kat şekilde yağlayarak 15 kat daha yufkaları serin.

Tekrar fıstık ve bitter çikolatalı karışımdan serpin.

Kalan yufkaların da üzerine üçer katta bir yağlayarak yerleştirin.

En son kalan yağ ile baklavanın üzerini yağlayın ve baklavayı dilimleyin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

Tatlı ılıdığı anda üzerine soğuk şerbeti gezdirin ve çikolatalı karışımı üzerine serpin.

