



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## SOĞUK BAKLAVA

Arda Türkmen

20-25 adet baklavalık yufka

Şerbeti için:

2,5 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

3 su bardağı süt

Sadeyağ için:

300 – 350 gr. tereyağı

Arası için:

2 – 3 su bardağı pirinç antepfıstığı

Üzeri için:

1 yemek kaşığı kakao

80 gram çikolata – rende

Soğuk baklava tarifi için önce şerbeti hazırlayın. Bir sos tenceresine toz şeker, su ve sütü ekleyin.

Ocağa alın ve bir çırpma teli yardımıyla şeker eriyene kadar karıştırıp kaynamaya bırakın.

Şerbetinizi 5-10 dakika kaynatın ve bir karıştırma kabına alıp soğumaya bırakın.

Sadeyağ için, bir tavaya tereyağını alın ve eritin.

Eriyen tereyağının üzerindeki köpüklü katmanı bir kaşık yardımıyla kenara ayırın.

Ortada kalan sadeyağı alttaki süt karışımını karıştırmadan bir karıştırma kabına süzün.

Baklavalık yufkalarınızı kullanacağınız 25×35 cm'lik dikdörtgen metal tepsi boyutunda kesin ve kurumaması için üzerlerine bir bez örtün.

Kabınızı bir fırça yardımıyla hazırladığınız sadeyağ ile yağlayın.

Kestiğiniz parçaları yama yaparak ve aralarını yağlayarak bir taban yapın.

Parçalar bitince 4-5 adet bütün olan baklavalık yufkasından serin ve aralarını yağlayın.

En üst yufkayı serin ve üzerini yağlayıp fıstıkları yayın.

Fıstıkların üzerine kalan yufkaları da aynı şekilde aralarını yağlayarak üst üste dizin.

Baklavanızın kenar kısımlarını bir spatula yardımıyla aşağıya doğru bastırın.

Hazır olan baklavanızı bir bıçak yardımıyla 5×5 cm büyüklüğünde kareler olacak şekilde kesin.

Üzerine kalan yağı sürün ve 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin.

Altının iyice piştiğinden emin olun.

Baklavanıza hazırladığınız şerbeti bir kepçe yardımıyla gezdirin.

Kakaoyu bir süzgeçten eleyerek baklavanızın üzerine serpiştirin ve önce oda sıcaklığında ardından buzdolabına alıp 2 saat soğumaya bırakın.

Rendelediğiniz çikolatayı baklavalanızın üzerine serpiştirin.

Her bir dilimi toz antepfıstığıyla süsleyerek servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:164530 • adi:Soğuk Baklava • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:04.04.2025 - 00:36