



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞUK BAKLAVA

Baklavalık yufka  
100 gram tereyağı  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Antepfıstığı  
2 su bardağı şeker  
Yarım su bardağı su  
Yarım su bardağı süt  
Yarım yemek kaşığı kakao  
Yarım yemek kaşığı pudra şekeri  
40 gram rendelenmiş çikolata

Bir tencerenin içine sütü, suyu ve şekeri koyun kaynatın.  
6 dakika sonra şerbeti ocaktan alın.  
Ardından tereyağını eritin üzerindeki köpüğü peçete yardımıyla alın.  
İçine bu kez sıvıyağı ekleyin.  
Baklava yufkalarını koyacağınız tepsinin boyutuna göre kesin.  
Tepsiyi yağlayın.  
İlk baklava yufkasını koyup tereyağı ve sıvıyağı karışımını sürün.  
15 yaprağı böyle yağlayıp serin.  
Ardından arasına kırılmış fındık ve parça çikolataları koyun.  
10 tane daha baklava yufkasını yağlayıp üzerine serin.  
Kare kare kesin ve 180 derecelik fırına ekleyip.  
45 dakika beklettikten sonra fırından alın.  
Üzerine kakao ve pudra şekeri karışımını süzgeç yarımıyla dağıtın.  
Şerbeti döküp en üzerine ise fındık tozu serpiştirin.

