



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK BAKLAVA

1 paket baklavalık yufka
1 ay bardağı sıvı yağ
200 gram tereyağı (14 yemek kaşığı)
Arası için:
1 su bardağı antepfıstığı
Şerbeti için:
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
2,5 su bardağı toz şeker
Üzeri için:
1 yemek kaşığı pudra şeker
1 yemek kaşığı kakao
80 gram çikolata (rendelenmiş)

Öncelikle şerbet hazırlanır. Tencereye süt, su ve şeker koyularak şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Ortalama 5 dakika kadar kaydıktan sonra ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.

Tereyağı eritilir ve üzerinde oluşan köpüğü almak için süzgecin içersine kağıt havlu serilir ve tereyağı dökölür. İyice süzüldükten sonra köpükten arınmış olan tereyağının içersine sıvı yağ ilave edilir.

Tezgaha yufkalar serilir ve borcam boyutunda kesilir. Akabinde yufkalar ikiye ayrılır. Alt tabana 20 yaprak, üst tabana ise 22 yaprak olarak kullanılabilir. Üzeri için ayrılan yufkalar temiz bir beze kurumaması için sarılır. Çok ince olduklarından dolayı çabucak kuruyabilirler.

Borcam yağlanır ve bir yaprak yufka borcama yerleştirilerek üzeri yağlanır.

Her yufka, arası yağlanarak üst üste dizilir.

En üst yufka serildikten sonra üzeri yağlanmadan önce fıstıklar yayılır ve biraz yağ gezdirilir.

Kalan yufkalar da aynı şekilde her katı yağlanarak üst süte dizilir. Akabinde istenilen büyüklükte kare olacak şekilde kesilir ve üstüne kalan yağ sürölür.

Sonra önceden 170 derecelik ısıtılmış, alt üst ayar fırında ortalama 45 dakika kadar üzeri güzelce kızarana kadar pişirilir. Ayrıca altının iyice piştiğinden emin olunması gerekir.

Baklava piştikten sonra ortalama 10 dakika kadar dinlendirilir. İlk sıcakğı çıkan baklavaya kepçe yardımıyla soğuk şerbet dökölür. Sonra 2 ila 3 saat kadar dinlenmeye bırakılır.

Tatlının üzeri için kakao ve pudra şeker karıştırılır. Her yerine gelecek şekilde elenir. Ayrıca rendelenmiş olan çikolata da üzerine serpilir.

Son olarak antepfıstığı ile süslendikten sonra sütlü soğuk baklava servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:173177 • adı:Soğuk Baklava • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:29.04.2025 - 10:00