



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK BAKLAVA

Baklava için:

1 paket baklavalık yufka

1 çay bardağı sıvı yağ

200 gram tereyağı

Arasına:

1 su bardağı Antep fıstığı

Şerbetine:

2,5 su bardağı toz şeker

1 su bardağı süt

1 su bardağı su

Üzerine:

1 yemek kaşığı kakao

1 yemek kaşığı pudra şekeri

80 gram rendelenmiş çikolata

Şerbeti için tencereye su, süt ve şekeri koyup eriyene karıştırın ve 5 dakika kaynatın.

Ardından ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Tereyağını eriyip köpüğünü süzgeçin içerisine koyduğunuz havlu kağıt ile süzerek ayırın. Ardından içerisine sıvı yağı ilave edin.

Yufkayı borcama sığacak şekilde kesin ve yufkaları iki eşit parçaya bölün.

Üzerine yerleştirmek için ayırdığınız kısmı kullanana kadar hava geçirmeyen bir kaptan ya da bezin içinde saklayın.

Borcamin için yağlayın ardından ilk kat yufkayı yerleştirip yufkayı da yağlayın.

Her yufkanın arasına aynı yağlama işlemi yaparak yufkaların yarısını üst üste dizin.

Son katmanda yufkayı yağlamadan üzerine fıstıkları dizin ve ardından üzerinde yağ gezdirin.

Kalan yufkaları da kabından çıkarıp her katını yağlayarak üzerine dizin.

Önceden ısıttığınız 170 derecelik fırında alt üst ayarında 45 dakika pişirin.

Fırından alıp 10 dakika dinlendirin ve üzerine soğuk şerbetinizi dökün.

2-3 saat boyunca bu şekilde dinlendirin.

Tatlının üzeri için kakao ve pudra şekerini karıştırıp her yerine eşit şekilde dökün. Son olarak rendelenmiş çikolatayı da üzerine serpin.

Dilerseniz üzerini fıstık veya cevizle süsleyip servis edebilirsiniz.



