



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞUK BAKLAVA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 paket baklavalık yufka

250 gr tereyağı

Şerbeti için:

4 bardak süt

1 bardak su

2 bardak toz şeker

Arası için:

Çekilmiş antepfıstığı, ceviz veya fındık

Üzeri için:

2 yemek kaşığı kakao

Çikolata rendesi

Öncelikle şerbeti için, bir tencerede süt, su ve şekerini alıp, kaynatın. Şerbeti soğuması için bir kenara alın. Tavada tereyağını eritin. Birazı ile baklava yapacağımız tepsiyi yağlayın. Baklavalık yufkaları kullanacağınız tepsi boyutunda kesin. Yufkaların her parçasını tek tek fırça yardımı ile yağlayın. Baklava katlarının arasına çok kalın olmayacak şekilde kalan kenar parçalarını da koyabilirsiniz. Her katı yağlanmış yufkaları üst üste dizin. Arasına, antepfıstığı, cevizini veya fıncığı serpin. Malzemeyi yerleştirdikten sonra da baklavanın üst katını da araları yağlanacak şekilde dizin. Son olarak baklavamızın üst katını da yağlayın. Baklavanızı istediğiniz şekilde dilimleyebilirsiniz. Ancak küçük kareler şeklinde dilimlemek orijinali gibi olacaktır. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında altı ve üstü kızarana kadar pişirin. Baklavalardan piştikten sonra ilk sıcaklığının çıkması için 5-10 dakika bekleyin. Şerbet verme işlemi sıcak baklavaya soğuk şerbet şeklinde olmalıdır. Tatlı şerbetlendikten sonra şerbeti çekmesi ve soğuması için ilk olarak oda sıcaklığında, yaklaşık 1-1.5 saat bekletin. Baklava soğuduktan sonra üzerine elek yardımı ile üzerine kakao ve ince rendelenmiş çikolataları gezdirin.

