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 şekeri 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, cevizi veya fındığı 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 şekilde dilimlemek orijinali gibi olacaktır. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında altı ve üstü kızarana kadar pişirin. Baklavalar piştikten sonra ilk sıcağının 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.

© lezzetler.com tarif no:177356 • adı:Soğuk Baklava • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 09:56