



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAVA

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

1 paket baklava yufkası
300 gram tereyağı veya margarin
2 su bardağı iri çekilmiş ceviz veya fındık
Süt şerbeti için:
4 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı nişasta
Yarım limon suyu
Bir tutam tarçın (isteğe bağlı)

Öncelikle süt şerbetini hazırlamak için, bir tencerede süt, toz şeker ve nişastayı karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyu bir kıvam alana kadar pişirin.

Kıvamını alan süt şerbetinden ocaktan almadan önce limon suyunu ekleyin ve birkaç dakika daha pişirin. İsteğe bağlı olarak tarçın ekleyebilirsiniz. Ardından ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Tereyağını eritin. Fırın tepsisinin tabanını yağlayın.

Baklava yufkalarını tezgaha serin. Her bir yufkayı yağlayarak üst üste dizin.

Yağladığınız yufkaların arasına iri çekilmiş ceviz veya fındık serpin.

Yufkaları rulo şeklinde sarın ve hazırladığınız ruloları tepsinin içine yerleştirin. Üzerlerine kalan tereyağını gezdirin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Fırından çıkan sıcak baklavaları, soğuyan süt şerbetiyle ıslatın.

Baklavaları şerbeti çektikten sonra üzerine kırılmış fındık dökerek servis yapın. İsterseniz üzerine dilediğiniz gibi süsleme yapabilirsiniz.

