



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ BAKLAVA

Pınar Milföy
100 G Ceviz İçi
300 G Toz Şeker
1 Paket Vanilya
50 G Tereyağı
150 Ml Süt
150 Ml Su
15 G Bitter Çikolata
15 G Kakao

Süt su ve şekeri kaynatın ve soğumaya bırakın. ,
Pınar Milföy hamurunu merdane yardımı ile açıp fırın tepsisine yerleştirin.
Her bir kat arasına tereyağı sürün.
İki kat tamamlandıktan sonra ceviz içini yerleştirip tekrar Pınar Milföy ile kaplayın.
Bıçak ile hamura kare şeklinde kesikler atın.
Eritilmiş tereyağını hamura döküp 180 derece fırında 20 dakika pişirin.
Fırından çıkan baklavaya sütlü şerbeti ekleyin.
1 saat buzdolabında dinlendirin.
En son rendelenmiş çikolata ve kakao ile servis edilir.

