SÜTLÜ BAKLAVA

20 baklava yufkası
1 çorba kaşığı nişasta
3 çorba kaşığı tereyağı
200 gram kıyılmış fındık
Şerbeti için:
2 su bardağı süt
2 su bardağı şeker

Baklava yufkasının on tanesinin arasına nişasta serpip küçük bir tepsiye yerleştirin. Üzerine dövülmüş fındığı yayın. Kalan yufkanın da aralarına biraz nişasta serpip fıstıkların üzerine yerleştirin, dilim dilim kesin. Tereyağını iyice kızdırıp baklavanın üzerine gezdirin, 200 derecedeki fırında kızarıncaya dek pişirin. Fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine biraz ılınmış olan şerbeti döküp tekrar 5 dakika fırına verip çıkartın. Soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:92656 • adı:Sütlü Baklava • gönderen:lokomotif • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:17