



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRİGONA

Kullanılacak malzeme.

Hamuru için:

5 yaprak baklava yufkası,

2 çorba kaşığı tere. yağı.

Şurubu için:

1/2 kilo toz şekeri,

1/2 litre su,

1/8 limonun suyu.

Badem kreması için:

75 gram pudra şekeri,

75 gram çekilmiş badem içi,

15 gram tereyağı,

1 yumurta.

Yapımı:

Baklava yufkalarını 12 santim eninde ve 36 santim uzunluğunda şeritlere doğramalı. Beri yanda pudra şekeriyle kıyılmış badem içini iyice harmanlayarak birbirine yedirmeli. Sonra bu karışımı bir yayvan kâseye koymalı ve yumurtayı kattıktan sonra bir telle çırparak bunları birbirlerine iyice yedirmeli. Şekerli badem içine yumurtayı iyice yedirince buna yumuşatılmış tereyağını katmalı ve çırparak bunu da karışıma yedirmeli. Böylece bir «badem kreması» elde etmeli. İki çorba kaşığı tereyağını hafifçe eritmeli. Bir fırçayla bu yağdan alarak uzunlamasına kesilmiş yufkaların üzerlerini birer birer yağlamalı. Sonra yağlanmış her yufkanın baş tarafına birer çorba kaşığı dolusu badem kreması koymalı. Bu kremanın üstüne de kenarlardan kalmış yufka parçacıklarını örtmeli. Yufkanın kremalı ucunu kıvrarak bir üçgen haline getirmeli ve yufka şeridi boyunca kıvrırmaya devam ederek bu üçgeni yufkayla kaplamalı. Böylece hazırlanmış trigonaları yani üçgen börekli tatlılarını hafifçe yağa bulanmış bir fırın tepsisine yanyana dizmeli Tepsiyi orta ısı bir fırına sürerek trigonala-rın üzerleri kızarıncaya kadar (aşağı yukarı 45 dakika kadar) pişirmeli. Yufkaların üzerleri nar gibi olunca tepsiyi fırından çıkarıp trigonaları soğumaya bırakmalı. Beri yanda yarım kilo toz şekeriyle yarım litre suyu ve bir limondan elde edilen suyun sekizde birini bir emaye tencereye koyup kabı ateşe oturtmalı. Şeker eriyip şerbet oldukça koyu bir kıvama gelinceye kadar kaptakileri kaynatmalı. Şerbet kıvamını bulunca bunu soğumuş olan trigonaların üstüne gezdirerek dökmeli. Trigonaları en az bir saat şurupta bıraktıktan sonra tabaklara almalı ve servis yapmalı.