



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRİGONAL

5 adet baklava yufkası

5 kaşık tereyağı

1/2 kg. toz şeker

1/2 kg. su

Birkaç damla limon

Krema:

1/2 su bardağı pudra şekeri

3/4 bardak çekilmiş badem veya ceviz içi

1,5 kaşık tereyağı (yumuşak)

1 adet yumurta

Badem içi ile pudra şekerini karıştırın. İçine yumurtayı kırıp, iyice birbirine yedirin. Çok yumuşak tereyağını da katıp, yedirin. Yufkaları 12 cm. eninde ve 35 cm. uzunluğunda kesin. 2 kaşık tereyağını eritip bu yufkalara sürün. Boş tarafına birer kaşık bademli karışımdan sürün. Muska şeklinde üçgen üçgen sarın. Tepsiyeye dizip 45 dakika pişirin. Soğuyunca şeker ve sudan, şerbeti hazırlayıp, biraz da limon sıkın. Çok koyu bir şerbet olunca, sıcak iken trigonların üzerine dökün. En az bir saat şurubunu çekterin ve servis yapın.
