TÜL PERDE TATLISI

https://www.hurriyet.com.tr

18 adet hazır baklava yufkası
1 kase ceviz içi
1,5 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Yarım limon

Önce şeker ve suyu karıştırarak kaynatın, 10 dakika sonunda ocaktan indirirken limon suyu sıkıp ocağın altını kapatın, soğumaya bırakın. Baklava yufkasının içine ceviz içi serpip kırıştırarak şekil verin ve borcama dizin. Sıkıştırın, açılmasın. Tüm yufkalar bittikten sonra üstüne yarım su bardağı yağ gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif pembeleşene kadar renk değişimi başladığına kadar pişirin. Yumurtaları derin kasede çırpın. İçine şeker ilave edin ve çırpmaya devam edin. Süt, yağ ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. Kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip son bir çırpma işlemi yapın. Fırından hafif pembeleşmiş tepsiyi çıkarıp karışımı her tarafına yayın. Ve yeniden fırına verin. Nar gizi kızardığında fırından çıkarın. soğuyan şerbeti sıcak baklavanın üstüne dökün. Çektikten sonra soğumaya bırakın. Sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:171802 • adı:Tül Perde Tatlısı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:18.05.2024 - 01:10