VİŞNELİ BAKLAVA

10 adet baklava yufkası (260 gram)
Konserve veya dondurulmuş vişne
Kaymak
200 gram tereyağı (Urfa tereyağı)
Şerbeti için:
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı+1 yemek kaşığı su
1 çay kaşığı limon suyu

Şerbet için toz şeker ve suyu, toz şeker eriyene kadar kaynatın. Limon suyu ilave edip 2 dakika sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Baklava için yufkaları üst üste yerleştirip 12'şer cm'lik kareler halinde kesin. Kare şeklindeki yufkaların ortalarına üçer adet vişne ve kaymak koyun. Rulo şeklinde sarıp yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine eritilmiş tereyağını gezdirip önceden ısıtılmış 160-170 derece fırında yaklaşık 35-50 dakika pişirin. Fazla yağını süzüp sıcak baklavanın üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Baklava şerbeti çekince servis yapın.
Vişne, suyunu bırakan bir meyve olduğundan, konserve ya da dondurulmuş vişne kullanmanızı tavsiye ederiz. Vişneyi kullanmadan önce iyice suyunu süzdürün.

© lezzetler.com tarif no:152639 • adı:Vişneli Baklava • gönderen:gerilla • indirme tarihi:12.05.2024 - 13:32