



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ TAHİNLİ BAKLAVA

20 adet baklavalık yufka

½ kg vişne

2 su bardağı tahin

ŞERBETİ İÇİN

2 su bardağı şeker

3 su bardağı su

½ adet limon

ÜZERİNE SÜRMEK İÇİN

4 yemek kaşığı(60 gr) SANA Tereyağı Lezzeti

Baklavalık yufkalardan birini tezgah üzerine alın ve bir fırça yardımıyla tahin sürün. Ardından ikinci yufkayı bir önceki yufkanın üzerine sererek yine tahin sürün.

Çekirdekleri çıkarılmış vişneleri yufkanın kenarına dizerek rulo yapın.

Tüm yufkaları bu şekilde sarın. 3 parmak kalınlığında keserek bir fırın tepsisine yayın.

Bu esnada şeker, su ve limon ile şerbetinizi hazırlayıp kaynatıktan sonra soğumaya bırakın.

Tepsiye dizilen baklavaların üzerine eritilmiş SANA Tereyağı Lezzeti'ni ilave edin ve 180 C derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Baklava henüz sıcakken, soğuk şerbetini dökün ve soğumaya bırakın.

Baklavanızı kaymak ile servis edebilirsiniz.

