



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASI)

20 adet hazır baklava yufkası
150 gram tereyağı
200 gram ince çekilmiş ceviz içi
1/2 tatlı kaşığı tarçın
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Hazır baklava yufkalarını tek tek açın.

Baklavaların muntazam gözükmesi için hazır yufkaların kenar kısımlarını keskin bir bıçak yardımıyla keserek düzeltin.

Tereyağını küçük bir sos tenceresinde, kısık ateşte eritin. Fırında pişecek olan tatlıların üzerinde küçük yanıklar oluşmaması için eritilmiş tereyağının beyaz süt köpüklerini bir kaşık yardımıyla alın.

İnce çekilmiş ceviz içini küçük bir kapta tarçınla harmanlayın.

Dikdörtgen şeklinde olan hazır baklava yufkalarının üzerine eritilmiş tereyağına batırdığınız bir yumurta fırçasıyla yağlayıp, on adetini üst üste dizin.

Tarçınlı, ince çekilmiş ceviz içini yufkaların üzerine serpiştirdikten sonra kalan yufkaların üzerini yağlayıp üst üste dizin.

Rulo haline getirdiğiniz içi ceviz dolgulu baklava yufkalarını küçük dikdörtgenler halinde dilimledikten sonra dikkatli bir şekilde tabanını yağladığınız fırın tepsisine dizin.

Kalan eritilmiş tereyağıyla üzerlerini yağladığınız yalancı baklavaları, önceden ısıtılmış 180 derece fırında renk alana kadar pişirin.

Tatlının şerbeti için; su ve toz şekeri küçük bir tencerede karıştırdıktan sonra orta ateşte kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başlayan şerbet karışımına limon suyunu kattıktan sonra 2-3 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. İlinması için oda sıcaklığında bekletin.

Fırından çıkan sıcak tatlıların üzerine soğumakta olan ılık şerbeti gezdirip, şerbetini içine çektikten sonra toz antepfıstığı ilavesiyle servis edin.

Not: Ceviz içiyle hazırlanan kat kat açılmış hazır baklava yufkalarından hazırlanan baklavalara, oklava etrafında sararak da rulo şeklini verebilir, oklavayı aradan çekerek sıkıştırdığınız tatlıları fırın tepsisine yerleştirebilirsiniz. Eritilmiş tereyağı üzerinde bulunan kazein denilen süt köpüklerini temizlediğiniz ve kullanmadığınız (sade yağ) hazırladığınız zaman yufkalar çıtır çıtır kızarır ve üzerinde yanıklar oluşmaz.



© lezzetler.com tarif no:155123 • adı:Yalancı Baklava (Baklava Yufkası) • gönderen:günşil • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:32