

Baklava

Toplam 90 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 45 dk

12 kişilik

Zor

~450 kcal

Açılış 12/10

Türk tatlı kültürünün simgesi. İnce yufkalar arasında ceviz veya fıstıkla hazırlanır.

Malzemeler

Baklava için

- 500 gr Baklava yufkası
- 300 gr Ceviz içi
- 250 gr Tereyağı

Şerbet için

- 3 su bardağı Şeker
- 2 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılışı

- Cevizleri çekin. Tereyağını eritin.
- Yufkaları tepsiye sererek aralarını tereyağıyla sürün.
- Her 3-4 yufkada bir ceviz serpin.
- Baklava şeklinde kesin. 170°C fırında 45 dk pişirin.
- Şerbeti hazırlayın. Şeker ve suyu kaynatın. Limon ekleyin.
- Sıcak baklavaya soğuk şerbeti gezdirin.
- Baklava porsiyonlarını ceviz vurgusuyla tamamlayın. Pakram edin.

PÜF NOKTASI

Baklava fırından yeni çıktığında üzerine soğuk şerbet dök. Baklava soğumuşsa sıcak şerbet kullan. İkisi birden sıcak olursa şerbet emmez.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne bir parça fıstık tuzu veya ince tarçın gezdirip porselen tabakta servis yapın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

