

Antep F1st1Kuru Baklava

Toplam 75 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 40 dk

12 kişilik

Zor

~296 kcal

Açılış 12/10

Antep f1st1Kuru baklava, ince katlar1ndaha az şerbetle b1rakılıp1s1uzun süre gevreğini koruyan bir Gaziantep klasiğidir.

Malzemeler

Katlar için

- 20 adet Baklavalı yufka
- 180 gr Tereyağ

İç için

- 2 su bardağ Antep fıstığı

Şerbet için

- 1 su bardağ Şeker
- 1 su bardağ Su

Yapılış

- Yufkalar1tereyağ1sürerek tepsiye kat kat yerleştirin, aralara Antep fıstığı serpin.
- Baklavayı dilimleyip önceden 180°C 15-20 dakika pişirin.
- Şeker ve suyu 5 dakika kaynatıp hafif şerbet hazırlayın.
- Sıcak baklavaya ölçülü biçimde şerbet gezdirin.
- Tatlıyı yapılıştan sonra 1 saat dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti kıstırmak kuru baklavanın medeflenen gevrek yapılıştır.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş