



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## SÜT BAKLAVASI



4 su bardağı süt  
Yarım paket tereyağı (125 gr.)  
1 su bardağı irmik  
Yarım su bardağı toz şeker  
1 çorba kaşığı mısır nişastası  
1 paket vanilya  
Şerbeti İçin;  
1 su bardağı toz şeker  
Yarım su bardağı su  
1 tatlı kaşığı limon suyu

- # Tencereye soğuk süt, irmik, mısır nişastası, tereyağı konur. Ateşe koymadan önce iyice karıştırılır.
- # Daha sonra orta ateşe yerleştirilir, sürekli karıştırarak koyu kıvam alana kadar pişirilir.
- # Ateşten almadan hemen önce vanilya eklenir, karıştırılır, ocaktan alınır. Karışım fırın ısısına dayanıklı bir kaba dökülür, üzeri düzeltilir.
- # Karışım soğurken şerbet hazırlanır. Toz şeker ve su kaynatılır, koyulaşmaya başlayınca limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
- # Oda ısısına gelen sütlü karışım, baklava dilimi şeklinde kesilir. 200 derece fırında altın rengi alana kadar pişirilir.
- # Tatlı fırından çıktıktan sonra kesik yerleri tekrar kesilir. Üzerine şerbet gezdirilir.
- # Süt baklavası, şerbetini çekince servise sunulur.

**Not:** Bu tatlının içine konan mısır nişastası, fırında pişerken kızarmasını sağlar.