



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

YUFKA BAKLAVASI



6 adet hazır yufka
Yarım paket tereyağı
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
İçi İçin;
1,5 su bardağı ceviz
Şerbeti İçin;
3 su bardağı süt
3 su bardağı toz Őeker

- # Öncelikle süt ve toz Őeker fazla kaynatmadan karıştırılarak pişirilir. Ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
- # Tereyağı yakmadan eritilir, 1,5 çay bardağı ayçiçek yağı ile karıştırılır.
- # Orta büyüklükte bir fırın tepsisi bol miktarda ayçiçek yağı ile yağlanır. Yufka tepsinin Őekline göre kesilir, kenarlardan çıkan parçalar da yufkanın üzerine yerleştirilir.
- # Yufkanın zerine yağ karışımından 1,5 - 2 çorba karışımı gezdirilir. Cevizden bir tutam serpilir.
- # Kalan 5 yufka aynı Őekilde tepsiye yerleştirilir. Yufkalar baklava gibi dilimlenir. zerine kalan yağ gezdirilir.
- # Yufka baklavası önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir, altın rengini alana kadar pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 3 dakika sonra hazırlanan sütlü Őerbet gezdirilir. Mümkünse tepsinin üzerine başka bir tepsi kapatılır.
- # Yaklaşık 2 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Yufka baklavasının Şerbeti, aynı ölçüyle süt yerine su kullanılarak da hazırlanabilir.