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 şeker

Öncelikle süt ve toz şeker 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 şekline göre kesilir, kenarlardan çıkan parçalar da yufkanın üzerine yerleştirilir.
Yufkanın üzerine yağ karışımından 1,5 – 2 çorba karışımı gezdirilir. Cevizden bir tutam serpilir.
Kalan 5 yufka aynı şekilde tepsiye yerleştirilir. Yufkalar baklava gibi dilimlenir. Üzerine kalan yağ gezdirilir.
Yufka baklavası önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir, altın rengini alana kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan 3 dakika sonra hazırlanan sütlü şerbet 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1245 | Adı: Yufka Baklavası | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 01:49