

# Baklava

Toplam 135 dk Hazırlama 45 dk · Pişirme 45 dk 12 kişilik Zor ~450 kcal Açılış 2/10

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

## Yapılış

- 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. Paklam edin.

### PÜF NOKTASI

Baklava fırından çıktıktan sonra üzerine soğuk şerbet dök. Baklava soğumuşsa sıcak şerbet kullan. İkisi birden sıcak olursa şerbet emmez.

### SERVİS ÖNERİSİ

Servis öncesi en az 1 saat soğutun, üstüne kaymak veya çikolata ile süsleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

