



Baklava

Malzemeler

12 kişilik 16 tane baklavalık yufka - 700 gr ayıklanmış antep fıstığı - 200 gr eritilmiş tereyağı - Şerbet: 300 gr şeker ve 300 cl su - 2 çorba kaşığı portakal çiçeği ve limon suyu

Yapılışı

R5 parçalayıcı haznesinde tırtıklı bıçak ile fıstıkları ince doğrayınız.

Baklavalık yufkaya eritilmiş tereyağı sürünüz.

Yufkayı yağlanmış bir tepsiye koyunuz.

Çekilmiş fıstıkları yufkanın üzerine serpiniz.

Yağlanmış başka bir yufka ile kapatınız.

Hepsini 45 dakika boyunca 170 derecede ve sonra 10 dakika 210 derecede pişiriniz.

Şerbetin hazırlanışı:

Koyu bir kıvama gelene kadar su ve şeker kaynatınız. Saklayınız.

Portakal çiçeği ve limon suyunu ekleyiniz.

Baklava piştikten sonra, şerbeti dökünüz ve baklava dilimi şeklinde kesiniz.

Şerbertinize iki çorba kaşığı bal ekleyebilirsiniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



R5 Plus Parçalayıcı



tırtıklı bıçak