

Baklava Hamurunda Kek

Malzemeler

10 baklava hamuru

200 gram tereyagi

Kek icin:

3 yumurta

1 su bardagi seker

1 su bardagi ceviz

1 su bardagi un

Limon rendesi

1 yemek kasigi kakao

1 paket kabartma tozu

Serbet icin:

3,5 su bardagi seker

4 su bardagi su

Yapilisi

Kek icin tum malzeme serin bir kaba alinip mikserle cirpilir. Tereyagi eritilir.

Dikdortgen firin tepsisine firca ile uzerleri yaglanmis 10 kat baklava hamuru serilir.

Uzerine kek karisimi yayildiktan sonra yine fircayla yaglanmis 10 kat baklava hamuru ile uzeri kapatilir. Iri dilimler seklinde kesilir. Kalan tereyagi uzerine gezdirilir. Onceden isitilmis 170 derece firinda pisirilir. Sogumaya birakilir. Serbet kaynatilir. Baklava hamurlu kek sogukken uzerine ilik serbet gezdirilir.