

Bohca Baklavasi

Malzemeler

Yarım kg Antep fistigi

500 gram baklavalik yufka

400 gram tereyagi

Serbeti icin:

3 su bardagi seker

3 su bardagi su

Birkac damla limon suyu

Yapilisi

Serbeti icin su ve seker bir tencereye alinip 10 dakika kaynatilir. Limon suyu eklenip bir tasim daha kaynatilir ve ocaktan alinip sogumaya birakilir. Tavada tereyagi eritilir.

Yufkalarin arasina erimis tereyagi surulup 15 yufka ust uste yerlestirilir. 8*8 ebatlarinda kareler kesilir. Karelerin ortasina cekilmis Antep fistigi yayilip bohca seklinde kapatilir. Yaglanmis firin tepsisine yerlestirilir. Kalan tereyagi uzerlerine gezdirilir. Onceden isitilmis 170 derece firinda kizarana kadar pisirilir. Sicak tatlinin uzerine soguk serbet gezdirilir. Fistikla susleyerek servis yapilir.