

Sobiyet

Malzemeler

15 adet baklavalik yufka

300 gr tereyag

Ic malzemeleri;

2 su bardagi sut

1 buyuk cay bardagi irmik

1 kucuk cay bardagi seker(aslinda serbetli tatli oldugu icin kullanmaya gerek yok)

1 paket vanilya

1 su bardagi cekilmis ceviz ici

Serbeti icin;

3 su bardagi toz seker

3 su bardagi su

yarim limon suyu

Uzerine;

Toz antep fistigi veya toz findik

Yapilisi

Serbet kaynatilip ilimaya birakilir.

Tereyagi eritilir.

Baklavalik yufkalardan uc adet ust uste konulup tereyagi surulur.Her uc katta tekrarlanarak 15 yufka serilir.En ustede tereyagi surulur.Arzu edilen buyuklukte kesilir.Ortalarina sut,irmik ve vanilyadan pisirilen ic harcından birer cay kasigi kadar konulur.Birazda ceviz serpistirilir.Ucgen sekilde katlanir ve tepsiye birbirinin uclarini kapatacak sekilde dizilir.

Artan yag uzerlerine gezdirilir.

Uzeri kizarana kadar 180-200 dereceli firinda pisirilir.

Serbet soguk tatli ilik halde dokulur.