

TARIF

Nutella®'lı Baklava

Kolay

10 Dk



İÇİNDEKİLER

8 Adet İçin

- 16 adet baklavalık yufka
- 1 su bardağı sade yağ (eritilmiş)
- 1/2 çay bardağı şerbet
- 120 gram Nutella®
- 1 yemek kaşığı toz Antep fıstığı



**Lezzetli tarifler
hazırlamak ve keyfini
yaşamak için kişi başı 15
gr Nutella yeterlidir.**

HAZIRLANIŐI

- 1 | Baklava yufkalarının her birine fırça ile sade yağ sürerek üst üste dizin. Hazırladığınız katmanı 8x8 boyutunda kareler olacak şekilde kesin. Ardından ortadan katlayarak üçgen şekli verin.
- 2 | Yufkaları yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye alın her birinin ortasına üçgen şeklinde katlanmış alüminyum folyo yerleştirin ve 160 derecelik sıcak fanlı fırında 30 dakika tüm yüzeyleri kızarana kadar pişirin.
- 3 | Fırından çıkan sıcak yufkaların her yerine oda sıcaklığındaki şerbeti fırça ile sürüp, soğumaya bırakın.
- 4 | Nutella®'yi ince duyu ucu takılı sıkma torbasına alın.
- 5 | Oda sıcaklığına gelen baklvaların ortasına ve kenarlarına Nutella®'yi sıkın.
- 6 | Servis tabağına aldığınız baklavaların üstünbe tozu Antep fıstığı serpererek servis edin. Afiyet olsun.