



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

PRATİK NEMSE BAKLAVASI



10 adet milföy hamuru
İçi İçin;
1 su bardağı ceviz
3 tatlı ka ı ı toz  eker
1 adet yumurta beyazı
Yarım tatlı ka ı ı tarçın
 zeri İçin;
1 adet yumurta sarısı
 erbeti İçin;
2 Su bardağı toz  eker
2 Su bardağı su
1 Tatlı ka ı ı limon suyu

- # İlk işlem olarak i  hazırlanır. D v lm   ceviz, 3 tatlı ka ı ı toz  eker, tarçın ve yumurta beyazı iyice karıştırılır.
- # Buzluktan indirilen milföy hamuru yumu ayınca, unlu zeminde parmak uçlarıyla biraz açılır.
- # Hamur bıçakla artı şeklinde kesilir. (Bu şekilde her hamurdan 4 kare parça olmak üzere 40 adet parça kesilir.)
- # Kare hamurun üçgen ucuna hazırlanan i ten yeteri kadar konur, diğer üçgen kenarı üzerine kapatılır, kenarlarına bastırılır.
- # Ya lanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Bu arada  erbet hazırlanır; su ve  eker kaynatılır, kıvam almaya başlayınca limon suyu eklenir, 5 – 6 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
- # Fırından çıkan pratik nemse tatlısı, 5 dakika oda ısısında tutulduktan sonra üzerine ılık  erbet gezdirilir.
- # Tatlı  erbetini çekip soğuduktan sonra servise sunulur.

Not: Orijinal nemse baklavası hazır milföy hamuru yerine, yaprak hamuru yapılarak hazırlanır.