



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA (ELAZIĞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
½ Su bardağı yoğurt
½ su bardağı su
1 su bardağı süt
1 su bardağı zeytinyağı
2 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım liman suyu
Un
500 gr. nişasta
500 gram dövülmüş ceviz içi
500 gram tereyağı
Şerbeti İçin:
4 su bardağı su
5 su bardağı şeker

Şerbeti için, su ve şeker bir tencereye konulup ateşte 10 dakika kaynatılır. Kaynadıktan sonra birkaç damla liman damlatılır. Bir taşım daha kaynadıktan sonra ateşten alınır ve ilk sıcaklığı geçsin diye beş dakika bekletilir. Karıştırma kabına yumurta, sıvı yağ, süt, yoğurt, limon suyu koyup çırpma teliyle karıştırılır. Üzerine un, tuz, kabartma tozu ilave edilir. Hamuru kulak memesi kıvamından biraz daha sert olana kadar yoğrulur. Üzeri örtülüp bir saat dinlendirilir. Dinlenmiş hamurdan cevizden biraz büyük şekilde bezeler alınır nişasta serpilerek oklava ile açılabilirdiği kadar ince açılır. Büyük yufka oluşturulur, açtığımız yufka ortadan ikiye bölünüp zemini yağlanmış tepsiye önce iki yufka serilir. Üzerine dövülmüş ceviz içi serpip eritilmiş tereyağı gezdirilir. 30 veya 40 kat cevizli yufka serdikten sonra üst üste üç yufka serilir. Son katı açıp tepsiye serdikten sonra kenarlarını bıçağın ucuyla bastırarak sıkıştırılır. Baklavamız dilim dilim kesilir. Üzerine margarin veya tereyağı eritip ılık olarak her tarafına eşit olarak dökülür. 180 derecelik fırında ortalama 45 - 50 dakika pişirilir. Üzeri nar gibi kızarana kadar fırında tutulur. Diğer tarafta hazırlanan şerbet ılık olarak üzerine dökülür. En az iki saat geçtikten sonra baklavamız servise hazır hale gelir.

