



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

MALZEMELER

Un 4,5 Su bardağı

Margarin 250 gr.

Yumurta 2 adet

Zeytinyağı 1 çorba kaşığı

Limon suyu 2 tatlı kaşığı

Limon kabuğu rendesi 1 çay kaşığı

Ceviz içi (dövülmüş) 2 Su bardağı

Şeker 4 Su bardağı

Tuz 1 çay kaşığı

YAPILIŞI:

1) 4 Su bardağı şeker, 4 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı limon suyu bir tencere içinde kaynatılarak koyuca bir şurup yapılır.

2) 4 su bardağı elenmiş un, 1 yumurta, 1 kaşık zeytinyağı, tuz, 1 kaşık limon suyu, 3/4 su bardağı su ile yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Yaş bez altında 15-20 dakika hamur dinlendirilir.

3) Dinlenmiş hamur 30 cm çapında açılıp ortasına yumuşak margarin bohça gibi kapatılır. Bolca unlanıp hamur boyuna açılır. Kitap gibi katlanarak 20 dakika yaş bez altında ve serin bir yerde dinlendirilir. Bu dinlendirilme işlemi 3 kez daha tekrar edilir.

4) Dinlenen hamur 4 mm kalınlığında açılıp karelere kesilir. Ortasına dövülmüş ceviz ve şeker karışımı konulup üçgen olacak şekilde katlanır. Tepsie dizilip üstlerine yumurta sarısı (?) sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir.

5) Fırından çıkar çıkmaz üzerine soğuk şurup dökülür.