



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA TATLISI

Elif Korkmazel

4 su bardağı un
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı su
1 çimdik tuz
Açmak için:
1 paket nişasta
İçi için:
Dövülmüş ceviz
Üzeri için:
5 çorba kaşığı margarin
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su

Hamur malzemelerini yoğurup naylon torbaya koyun ve 30 dakika bekletin. Su ve şekerini kaynatarak şerbeti hazırlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde 30 parça koparın. Nişastayla tabak büyüklüğünde açın. Yufkalardan 5 tanesini aralarına nişasta serpererek üst üste koyun ve tepsi büyüklüğünde açın, fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine ceviz serpin. Malzeme bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Baklavayı dilediğiniz şekilde kesin, üzerine eritilmiş margarin gezdirin. 180 derece fırında pişirin, üzerine soğuk şerbeti gezdirin.