



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA (TÜRKMEN)

Türkmeneli TV

Malzemeler:

1 ay bardağı sıvı yağ

1 ay bardağı süt

2 yumurta

2 yemek kaşığı yoğurt

1 ay kaşığı kabartma tozu

1 yemek kaşığı limon suyu yada sirke

tuz

Alabildiği kadar un (kulak memesi kıvamında bir hamur olacak)

Hazırlanışı:

Süt+yumurta+yağ+yoğurdu iyice karıştırın sonra unu, kabartma tozunu ve tuzu ekleyip iyice yoğurun. Ele yapışmayacak bir hamur olsun bezelere bölün üstünü unlayıp kapatın ½ saat beklesin. Bezeleri teker teker nişasta ile oklava yardımıyla açın işte şimdi hamurumuz hazır... Baklava yapımının geri kalanı çok basit açmış olduğumuz yufkayı oklavaya bir taraftan sarıp yufkanın üzerine çekilmiş ceviz serpip oklavaya sararız ve iki taraftan hamuru büzmeye başlarız ve o şekilde tepsiye sıyırıp parçalara böleriz üzerine kızgın margarin döküp sıcak fırına verimiz iyice kızardıktan sonra fırından alıp üzerine dökünüz.