



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

BAKÜ BAKLAVASI

Sevda Taşdelen

3 ½ su bardağı un

1 su bardağı tereyağı

1 su bardağı süt

3 adet yumurta

1 yemek kaşığı kuru maya

1 fiske tuz

İçi için:

½ kg ceviz ya da badem içi (kabukları soyulmuş, ince kıyılmış olacak)

½ kg toz şeker

1 çay kaşığı dövülmüş karanfil

1 çay kaşığı kakule

1 çorba kaşığı hindistancevizi

Şerbeti için:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

1 fiske safran

Ilık sütün içine, aktif maya, tuz, yumurta, eritilmiş tereyağı ve un konularak yoğurulur. 1,5-2 saat dinlendirilir. İkisi daha büyük olmak üzere 12 parçaya ayrılır. Büyük parçalar normal, 10 parça ince açılır. Yağlanmış tepsiye büyük parçalardan biri yayılır, üzeri yağlanarak iç serpilir. Tüm yufkalar araları yağlanarak, üst üste yayılır. Her 2 yufkada bir iç serilir. En üste diğer büyük yufka konup, kenarları sıkıştırılır. Baklava dilimi şeklinde kesilip, üzerine yumurta sarısı sürülür. Her dilimin üzerine kabukları soyulmuş badem konur. 200 derece fırında 35-40 dakika pişirilir. Şurubu için 1 su bardağı şeker, 1 su bardağı su ve 1 fiske safran karıştırılır. Tatlının pişmesine 15 dakika kala üzerine bu karışım sürülüp, tekrar fırına verilir. Pişince fırından alınıp, soğutulur.

[ML® Pratik Nemse Baklavası için tıklayın](#)