



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYPAZARI BAKLAVASI (ANKARA)

<https://www.beypazari.info>

1 kilogram un
2 adet yumurta
500 gram ceviz içi
1/2 adet limon
100 gram yoğurt
500 gram tereyağı
1 kilogram tozşeker
250 ml. siviyağ
tuz

1 su bardağı unu hamuru açarken kullanmak için bir kenara ayirin. Kalan unu sivi yağ, yumurta, yoğurt ve 1 tatlı kaşığı tuz ile karıştırın. Yoğurup hamur haline getirin. 40 parçaya ayırıp üstü örtülü olarak 30 dakika bekletin. Unlu zemin üzerinde incecik açın. Tepsiyi yağlayın. Açtığınız yufkaları tepsiye 20 kat dizin. Cevizleri robotta çok ince çekin. Yufkaların üzerine cevizlerin hepsini serpip esit şekilde yayın. Kalan hamurları da açıp tepsiye yerleştirdikten sonra keskin bir bıçakla baklava şeklinde kesin. Tereyağını küçük bir tavada eritip bekletmeden baklavanın üzerine dökün. 180° ısıttığınız fırında 1 saat pisirin. şurup için toz şekeri, 750 ml. su ve 1/2 adet limonun suyu ile 15 dakika kaynatın. İlininca baklavanın üzerine döküp servis yapın.

[ML® Beypazarı Simidi için tıklayın](#)