



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAKLAVA

Yarım kilo un
3 yumurta
1 Çay bardağı süt
1 Çay bardağı sıvı yağ
1 Tutam tuz
3 Çorba kaşığı yoğurt
1 kase nişasta
İçine:
1 Paket margarin
Yarım kilo dövülmüş ceviz
Üzerine:
1 Paket margarin
Şerbeti için:
7 Su bardağı toz şeker
8 Su bardağı su
Yarım limon suyu

Öncelikle 7 su bardağı toz şeker ve 8 su bardağı suyu kaynatın. İndireceğinize yakın yarım limon suyunu ilave edin 1-2 taşım daha kaynattıktan sonra ateşten indirip soğumaya bırakın. Hamuru için : Yarım kilo un, 3 Adet yumurta, 1 Çay bardağı süt, 1 Çay bardağı sıvı yağ, 1 tutam tuz ve 3 Çorba kaşığı yoğurdu bir kaptaki karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun ve yarım saat dinlendirin. Daha sonra hamurdan 30 adet ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, üzerine nişasta serpip oklavayla açın. İçine koymak için 1 paket margarini eritin. Bir tepsinin içine ilk yufkayı serin ve üzerine erittiğiniz margarinden bir miktar serpin. Üzerine ikinci yufkayı serin ve aynı şekilde yağ serpin. Üçüncü yufkaya da aynı işlemi uyguladıktan sonra, dördüncü yufkanın üzerine dövülmüş cevizi serpin. Aynı işlemleri uygulayarak bu yufkanın üzerine üç yufka daha serin ve her yufkanın arasına yağ serpin. Her dördüncü yufkanın üzerine ceviz serpin ve 30 yufkayı da bu işlemleri yaparak bitirin. Yufkaların hepsi bittikten sonra uzunlamasına kesin. Tepsiyi hafifçe yan çevirip kesin ve baklava şekli verin. Diğer 1 paket margarini de eritip baklavanın üzerine dökün. Önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika kızartın. Fırından çıkardıktan sonra önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti baklavanın üzerine dökün. Şerbet iyice kendini çektiikten ve tatlı soğuduktan sonra servis yapın.