



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BAKLAVA

Malzemeler:

4 su bardağı baklavalık un,
2 bardak nişasta,
3 adet yumurta,
1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı,
1 çay kaşığı tuz,
2 su bardağı eritilmiş margarin,
2 su bardağı dövülmüş ceviz,
yeterince su
yarım limonun suyu.
Şurubu için malzeme:
5 su bardağı şeker,
3 bardak su
1 tatlı kaşığı limon suyu.

Hazırlanışı:

Düz bir zemine veya mermerin üzerine koyduğumuz baklavalık unun ortasını açalım. İçine bir çay kaşığı tuz, yarım limonun suyu, eritilmiş tereyağını ilave edip yumurtaları kiralım. Yeterince su ile hepsini iyice yoğuralım. Hamuru bir kaba koyup, üzerini ıslak bir bez ile örtelim ve yarım saat dinlendirelim. Yoğrulan hamuru rulo yapıp, eşit aralıklarla keselim. Her biri yumurta büyüklüğünde bezeler yapalım. Hamur tahtası üzerine nişasta serpelim, bezeleri teker teker oklava ile açalım. Tepsiyi yağlayıp, üzerine bir yufka serelim. İlk yufka üzerine yağ serpelim. Her yufkayı ayrı ayrı yağlayalım, yarısına geldiğimizde dövülmüş cevizleri düzgün bir şekilde yayalım. Kalan yufkaları da yağlayarak tepsiye koyalım. Yufkaların tepsinin kenarından sarkan fazla kısımlarını bıçakla tepsiye göre kesip kopan parçaları yufkaların arasına yerleştirelim. Kalan yağı tekrar ısıtıp, üstüne dökelim. Onbeş dakika kadar sonra ucu sivri bir bıçakla baklavayı istediğimiz şekilde kesip, orta dereceli fırında üstü kızarana kadar pişirelim. Baklavanın şurubu için 5 bardak şeker, 3 bardak su ve 1 tatlı kaşığı limon suyu ile hazırlayalım. Şurup, biraz ılıdıktan sonra sıcak baklavanın üzerine dökelim. Büyük bir tepsiyle, baklava tepsisinin üzerini kapatalım ve tatlının şurubunu çekmesini bekleyelim.