



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EV BAKLAVASI

1 kg baklavalık un
4 adet yumurta
1 su bardağı su
Bir tutam tuz
400 gram tereyağı
3 su bardağı dövülmüş ceviz içi
Şerbeti için:
Bir buçuk kg tozşeker
5 su bardağı su
3-4 damla limon suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Tozşeker ve suyu kaynatın. Limon suyunu ekleyip, 2 dakika daha kaynatın. Tencereyi ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Diğer tarafta un, yumurta, su ve tuzu derin bir kaba alıp, yoğurun. Hazırladığınız hamuru 12 eşit bezeye ayırın. Her bir bezeyi çok ince olacak şekilde oklavayla açın. Yağlanmış bir tepsiye 6 adet yufkayı aralarına eritilmiş tereyağı sürerek, üst üste dizin. Üzerine ceviz içini serpin. Kalan 6 adet yufkayı da aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üst üste dizin. En üste kalan tereyağını gezdirin. Baklavayı önce uzunlamasına daha sonra çapraz olacak şekilde kesin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Baklava, şerbeti iyice çektikten sonra servis yapın.