



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇORUM BAKLAVASI

Hamur için:

4 su bardağı un

3 yumurta

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvıyağ

3 çorba kaşığı yoğurt

Bir tutam tuz

İç malzeme:

2 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi

1 paket (250 gr) margarin

Şurup için:

7 su bardağı tozşeker

8 su bardağı su

1. Tozşekeri suyla kaynatıp şerbeti hazırlayın ve soğumaya bırakın.
2. Unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını açın. Yumurta, süt, sıvıyağ, yoğurt ve bir tutam tuz ekleyip yoğurun. Hamuru eşit büyüklükte 20 parçaya ayırıp yuvarlayarak 20 beze yapın. Bezeleri hafif un serpererek ince yufkalar halinde açın.
3. Margarini eritip 1 çay bardağı kadarını ayırın. Kalan margarini yufkaların üzerine sürüp ceviz içini serpiştirin. Her bir yufkayı oklavaya sarıp iki ucundan ortaya doğru toplayarak büzün ve oklavadan çıkarın. 3-4 cm'lik parçalar halinde kesip yağlanmış tepsiye aralıksız olarak dizin. Ayırdığınız margarini kızdırıp sıcak olarak yufkaların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin.
4. Tepsiyi fırından alıp üzerine soğuk şurubu gezdirerek dökün. Şurubu çektikten sonra servis yapın.

[ML® Züğürt Baklavası için tıklayın](#)

