



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLAMA BAKLAVA

MALZEMELER

250 GRAM CEVİZİÇİ

1 ADET YUMURTA

1 KAHVE FİNCANI SİRKE

1 ÇAY BARDAĞI SU

1 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ

ALDIĞI KADAR UN

1 PAKET MISIR NIŞASTASI

5 SU BARDAĞI TOZŞEKER

4 SU BARDAĞI SU

1/4 LİMONUN SUYU

1 PAKET MARGARİN VEYA TEREYAĞI

Yumurtayı, sirkeyi, suyu, sıvı yağı bir kaba alıp, karıştıralım. Alabildiğince unu ekleyip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamurdan 2 ceviz iriliğinde parçalar koparıp, beze yapalım. Nişasta serpilmiş bir zeminde, bezelere de nişasta serperek baklava yufkası inceliğinde açalım. Açılan yufkaları yarıdan keselim. Üzerine ceviz serpelim. Her parçayı akordiyon gibi büzdürelim. Sonra kendi etrafında döndürerek yuvarlayalım. Elde ettiğimiz iki ayrı yuvarlağı da ters çevirerek, yağlanmış tepsiye dizelim. Hamurun geri kalanını da bu şekilde hazırlayalım. Eritip kızdırdığımız yağı hemen yuvarlak yufkaların üzerine gezdirelim. Fırında arkalı önlü kızarana dek pişirelim. Şerbeti hazırlayalım ve ılıtalım. Pişen tatlıları fırından alıp, iyice soğutalım. Ilık şerbeti üzerlerine gezdirelim. Şerbeti emene dek bekletelim. Daha sonra servis tabağına alalım.