# EV BAKLAVASI (KOZAN ADANA)

Kozan Belediyesi

1 yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
Yarım limon suyu
2,5 su bardağı un
Açmak için nişasta
Dövülmüş ceviz içi
ŞERBETİ İÇİN:
5 su bardağı şeker
5 su bardağı su
Üzerine 250 gr tereyağı

Tüm malzemeler karıştırılıp elde edilen hamur 40 bezeye ayrılır. Tek tek bazlama büyüklüğünde açılır. 5'er 5'er aralarına nişasta atılarak üst üste konulup açıldığı kadar açılır. Bu işlem bütün hamura aynı şekil uygulanır. 20 bezeden sonra ceviz atılır. Bütün işlem bittikten sonra dilimlenip üzerine eritilmiş tereyağ dökülür. 180 derece fırında pişirilir.
Hazırlanan şerbet ılık olarak, ılık tatlının üzerine dökülür. Şerbetin sıcaklığı, tatlıdan biraz daha belirgin olmalıdır.