



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV BAKLAVASI (KOZAN ADANA)

Kozan Belediyesi

1 yumurta
1 ay bardađı süt
1 ay bardađı yođurt
1 ay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
Yarım limon suyu
2,5 su bardađı un
Amak için niřasta
Dövülmüř ceviz içi
ŐERBETİ İÇİN:
5 su bardađı řeker
5 su bardađı su
zerine 250 gr tereyađı

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 eritilmif tereyağ dökülür. 180 derece fırında pişirilir.

Hazırlanan şerbet ılık olarak, ılık tatlının üzerine dökülür. şerbetin sıcaklığı, tatlıdan biraz daha belirgin olmalıdır.

