



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EV BAKLAVASI

Şerife Leman Gemici

Mısır nişastası  
200 gram margarin  
250 gram çekilmiş antepfıstığı ya da ceviz  
Aldığı kadar un  
½ çay kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı sirke  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
3 adet yumurta  
Şerbet için:  
4 su bardağı şeker  
5 su bardağı su  
2-3 damla limon suyu

Bir kabin içerisinde tüm malzemeleri ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar hamuru yoğuruyoruz. Yoğurduğumuz hamuru 30 eşit parçaya ayırarak hamurları (ceviz büyüklüğünde) güzelce yuvarlıyoruz. Yuvarladığımız hamurlardan 1 tane alıp üzerine mısır nişastası serpip oklava yardımı ile bir küçük tabak büyüklüğünde açarak kenarda bekletiyoruz. Diğer kalan hamurları da aynı şekilde oklava ve mısır nişastası yardımı ile bir küçük tabak büyüklüğünde açıp üst üste onar onar biriktiriyoruz. İlk on parçayı nişasta ve oklava yardımı ile bir fırın tepsisi büyüklüğünde yufka şekli veriyoruz. Tepsinin içine açtığımız ilk on parça hamuru yerleştirip çekilmiş ceviz veya Antep fıstığı serpiştiriyoruz. Diğer on parçayı da oklava ve mısır nişastası yardımı ile ilk önce küçük tabak büyüklüğünde sonra tepsi büyüklüğünde yufka hazırlayarak tepsiye yerleştiriyoruz. Tekrar çekilmiş ceviz ya da Antep fıstığı serpererek 2. katı oluşturuyoruz. Geride kalan diğer on parçayı da oklava ve mısır nişastası yardımı ile ilk önce küçük tabak şeklinde açıp üst üste biriktirip sonra oklava ve mısır nişastası yardımı ile tepsi şeklini alacak şekilde yufka açıp son on parçayı da tepsiye güzelce yerleştiriyoruz. Sonra istediğimiz baklava dilimi şeklinde kesip 200 gram margarini eritip baklavanın üzerine eşit bir şekilde dökerek fırında kızarana kadar pişiriyoruz. Hazırlamış olduğumuz şerbeti baklavanın üzerine döküp servise hazırlıyoruz.



