



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV BAKLAVASI

Şerbeti:

5 su bardağı şeker

3,5 su bardağı su

yarım limonun suyu

Hamuru:

4 su bardağı Sinangil Baklavalık un

Oda sıcaklığında 1 su bardağı süt

1 paket Sinangil hamur kabartma tozu

100 gr. erimiş tereyağı

1 yumurta

İçi:

250 gr. dövülmüş ceviz

Ayrıca:

3 paket buğday nişastası

150 gr. eritilmiş kızgın tereyağı

1. Hamur malzemeleri ile poğaçı hamuru kıvamında yumuşak bir hamur yapılır ve hamur 15-20 dakika dinlendirilir. Dinlenmiş hamur, 3 eşit parçaya ayrılır. Her parçadan 16-18 adet cevizden küçük parçalar koparılır. Koparılan parçalara ceviz şekli verilir. Şekil verilen her küçük beze merdane ile bir yemek tabağı büyüklüğünde açılır. Aralarına bolca nişasta serpilerek 16 veya 18 parça üstüste konulur. En üstekine nişasta serpilmez.

Böylece 16'lı (veya 18'li) 3 grup elde edilir.

2. Yuvarlak bir fırın tepsisi yağlanır (yuvarlak yoksa dikdörtgen tepsinin içine yuvarlak açılan hamur konulabilir).

16'lı bir grup alınıp, merdane ile tepsinin genişliğinde açılır. Tepsie serilip, üstüne ceviz içinin yarısı serpilir, ikinci grup da açılıp üzerine serilir. Kalan cevizler de bunun üzerine serpilir. Son grup da açılıp, en üste serilir

3. Tepsideki yufkalar baklava dilimi şeklinde dilimlenir. Üzerine 150 gr. kızgın tereyağı gezdir 200°C fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkarılan baklava soğumaya bırakılır. Şerbeti baklava soğukken, şerbet tepsinin üzerine gezdirilir. 4-5 saat sonra servis yapılır.

[ML® Çikolata Baklava için tıklayın](http://ML®ÇikolataBaklavaicin.tiklayin)

