



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV USULÜ BAKLAVA

2 Adet yumurta
Yarım ay bardağı sıvıyağ
2 orba kaşığı yoğurt
Yarım ay bardağı süt
1 Tatlı kaşığı kabartma tozu
1 ay kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı limon suyu
Alabildiği kadar un
İç Harcı:
1 orba kasesi ceviz içi
200 Gr margarin veya tereyağı
1 Paket mısır veya buğday nişastası
şerbeti:
7 Su bardağı toz şeker
6 Su bardağı su
Yarım limon suyu

Karıştırmaya yumurtayı, sıvıyağı, sütü, yoğurdu, limon suyunu koyup çırpma teliyle karıştırmaya. zerine unu, tuzu, kabartma tozunu ilave ediyoruz. Hamuru kulak memesi kıvamından biraz daha sert olana kadar yoğuruyoruz. Hazırladığımız hamurdan cevizden biraz küçük şekilde bezeler ayırıyoruz. Hepsini birer birer yuvarlıyoruz. Tezgaha nişasta serpiyoruz. Hamurları ay tabağından biraz daha büyük bir şekilde açıyoruz. Hamurumuzu böyle açarken dört kat olarak st üste yağlayıp koyuyoruz. Katlarımızı hazırlayınca merdaneyle fırın tepsisinin büyüklüğünde açıyoruz. Tepsiye yerleştirip üzerine ceviz serpip hamurlar bitene kadar bu işleme devam ediyoruz. Son katı açıp tepsiye serdikten sonra kenarlarını bıçağın ucuyla bastırarak sıkıştırıyoruz. Baklavamızı dilim dilim kesiyoruz. zerine margarin veya tereyağı eritip ılık olarak her tarafına eşit olarak döküyoruz. 170 derecelik fırında ortalama 50-55 dakika pişiriyoruz. zeri nar gibi kızarana kadar fırında tutuyoruz. şerbetini toz şekeri, suyu, limon suyunu bir tencereye koyup 10 dakika kaynatıp hazırlıyoruz. Baklavamız fırından çıktıktan sonra şerbeti ılıkken döküyoruz.