



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI EV BAKLAVASI

3 su bardağı un
3 adet yumurta
2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı maya
1 su bardağı süt
İçi için:
2 su bardağı fındık
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Açmak için nişasta
100 gram tereyağı

Hamuru hazırlamak için bir kabın içinde yumurtaları, sirkeyi, mayayı ve unu iyice yoğurun. Ara sıra süt ya da su da ilave gerekirse ekleyip hamuru yoğurun. 20 dakika dinlendirip 30 bezeye ayırın. Her bir bezeyi de nişasta ve unla ince bir şekilde açın. Tepsiye kat kat döşeyip aralarına fındık serpin. Kesip şekil verin. Üzerine sıcak tereyağını gezdirip 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Çıkınca şerbetini yapıp üzerine dökün ve ikram edin.

