



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ BAKLAVA (KAYSERİ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1,5 su bardağı şeker
3 yemek kaşığı limon suyu
5,5 su bardağı su
1 su bardağı sıvı yağ
1/2 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1/2 tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı un
1 su bardağı ceviz

Şeker ve 5 su bardağı su tencereye koyulur, 10 dk. kaynatılıp, limon suyu eklenir. 1-2 taşım daha kaynatılıp ocaktan alınır, ılımaya bırakılır. Geniş bir kaba 1 çay bardağı su, 1 çay bardağı sıvı yağ, süt, yoğurt ve tuz koyulur. Yumurta karışıma kırılıp, iyice karıştırılır. Un yavaş yavaş ilave edilir, yumuşak bir hamur yapılır. Hamur 12 bezeğe ayrılır. 3-4 saat dinlendirilir. Her beze yarım mm. kalınlığında çok ince açılır. Her bir yufka 4 parçaya ayrılır, Her parçanın ortasına yarım ceviz içi koyulur. Yufka her iki kenarından buruşturularak ortaya toplanır, iki ucu üst üste gelecek şekilde kapatılır ve ters çevrilir. Baklavalar tepsiye dizilir. Tereyağ ve artan sıvıyağ yakmadan ısıtılıp, baklavaların üzerine gezdirilir. Orta sıcaklıktaki fırında pembeleşinceye değin yaklaşık 35-40 dk. pişirilir. Fırından çıkınca 2-3 dk. bekletilip, soğuk şurup dökülür, üzeri kapatılıp çekmesi beklenir. Servis tabağına alınarak servisi yapılır.

