



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI CEVİZLİ EV BAKLAVASI

Malzemeler:

1 kilo baklavalık un
1 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı su
Yarım çay bardağı sıvı yağ
500 gram mısır nişastası
100 gram kuru kayısı
300 gram ceviz içi
200 gram tereyağı
Şerbeti için:
2 kilo toz şeker
1 litre su
Yarım limonun suyu

Hazırlanışı:

Baklavalık unu, havuz biçiminde açarak, süt yumurta, su ve sıvı yağ koyarak, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Bunu 15-20 dakika dinlendirin. Dinlenmiş hamuru, 10 eşit parçaya ayırın. Şekil verdiğiniz her küçük bezeyi merdane ile bir yemek tabağı büyüklüğünde açın. Aralarına, bolca nişasta serpererek, üst üste koyun. (en üsttekine nişasta serpmeyin). Yuvarlak bir fırın tepsisini yağlayın. (yuvarlak yoksa dikdörtgen tepsinin içine yuvarlak açtığınız hamuru koyabilirsiniz.) Merdane ile tepsinin genişliğinde açın. Bunu, tepsiye serip üstüne ceviz içini ince doğranmış kuru kayısıları serpin. Tepsideki yufkaları baklava dilimi şeklinde dilimleyin. Üzerine, her yanına degecek biçimde 200 gram eritilmiş tereyağı gezdirin. 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkan baklavaya sıcakken soğuk şerbeti verin. 2 saat sonra servis yapın. Şerbeti için: Toz şekerle suyu karıştırarak kaynatın, ardından limonu sıkın ve bir taşım kaynatıp ocağın altını söndürün.