



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.