



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKLİ BAKLAVA

1 paket baklava yufkası
Yarım paket (125 gr) Bizim Yağ
1 kahve fincanı Bizim Yağ Ayçiçek
Keki İçin:
4 yumurta
3 yemek kaşığı toz şeker
4 tepeleme yemek kaşığı un
Yarım paket kabartma tozu
1 su bardağı dövülmüş ceviz
Şerbeti İçin:
3,5 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
Yarım limon

Öncelikle kek hamuru için, yumurtaları ve toz şekeri derin bir kabın içine alıp, çırpıyoruz. İçine unu ve kabartma tozunu ekleyip, çırpmaya devam ediyoruz. Dövülmüş cevizlerimizi de ekleyip, biraz daha karıştırıyoruz. Kek hamurumuzu kenara alıyoruz.

Bu arada sos tenceremizde, Bizim Yağ Ayçiçek'i ve erittiğimiz Bizim Yağ'ı karıştırıyoruz. Fırın kabımızı, bu karışımla yağlıyoruz.

Fırın kabımıza bir yufka seriyoruz. Üzerine yağlı karışımdan sürüyoruz. Dövülmüş ceviz ilave ediyoruz.

Bir yufka daha seriyoruz. Yine üzerine güzelce yağı sürüyoruz. Ardından, kek hamurumuzu yufkanın üzerine döküyoruz. Güzelce yayıyoruz.

Bütün yufkalar bitene kadar aynı işlemi tekrarlıyoruz.

175 derece fırında üzeri nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.

Şerbetimiz için suyumuzu ve toz şekerimizi bir tencereye alıp, karıştırarak pişiriyoruz. Kaynayınca, içine limon suyumuzu ekliyoruz. Biraz ılgısı için şerbetimizi bekletiyoruz.

Tatlımızın üzerine, ılıyan şerbetimizi gezdiriyoruz. Tatlımızı biraz beklettikten sonra servis edebiliriz.

Not: Kürdan testiyle keki kontrol etmeden tatlıyı fırından çıkarmayın.