



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BAKLAVA (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

4 su bardağı un
1 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
Su
Tuz
1 su bardağı ceviz içi
Katı yağ
Mısır nişastası
Şerbet Malzemesi:
5 su bardağı su
4 su bardağı şeker

Un, yumurta, yağ, su ve tuz bir kapta karıştırılır kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Hamur 30 eşit parçaya ayrılır. 15 parça küçük açılıp, aralarına mısır nişastası serpilerek üst üste konur. Diğer 15 parçada aynı şekilde yapılır. Merdane yardımı ile büyütülerek yağlanmış tepsiye döşenir. Aralarına ceviz serpilir. Daha sonra baklava dilimi şeklinde kesilir. Bir tavada katı yağ ve sıvı yağ eritilip, tepsideki malzemenin üzerine gezdirilir. Fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkardıktan sonra üzerine şerbeti dökülür.

