



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BAKLAVA (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

1 Su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
4 yumurta
1 limon suyu
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Açmak için nişasta
ÜZERİNE:
1 Su bardağı sıvı yağ
1 paket margarin
Arasına ceviz
ŞERBETİ:
3 Su bardağı su
3 su bardağı şeker

Hamur malzemesi ile yumuşak bir hamur yapılır yaklaşık 1 saat dinlendirilir ceviz büyüklüğünde 60 tane beze yapılır nişasta ile yemek tabağı büyüklüğünde açılır aralarına nişasta serpilerek 30 tanesi üst ,üste yerleştirilir büyük yufka şeklinde üst , üste tekrar açılır kareler kesilerek ceviz koyulup üçgen katlanır fırın tepsisine yerleştirilir ısıtılmış yağ gezdirilerek 180 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir hazırlanmış Şerbeti üzerine gezdirilir.

