



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY EV BAKLAVASI

Tuğba Balcı

1 su bardağı süt
3 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 adet kabartma tozu
1 yemek kaşığı sirke
½ çay kaşığı tuz
6 su bardağı un
Ceviz ya da fındık
Mısır nişastası
300 gr. tereyağı
Şerbeti için:
4 bardak şeker
5 bardak su
Birkaç damla limon suyu

Yumurtayı, sütü, sıvı yağı, sirkeyi, kabartma tozunu ve tuzu yoğurma kabına boşaltın ve alabildiğince un ekleyerek ortalama yumuşaklıkta bir hamur elde edinceye kadar yoğurunuz. Hazırladığınız hamuru 30 eşit parçaya bölünüz. Bu parçaları tek tek tabak büyüklüğünde açarak aralarına nişasta serpüp 10 ar 10 ar üst üste koyun. 10'arlı olarak grupladığımız bu üç parçadan parçalardan her birini merdane yardımı ile tepsi büyüklüğüne getirin. Merdane ile açtığınız hamurların aralarına ceviz ya da fındık serpererek üst üste yerleştirin. Dilediğiniz şekilde kesin ve üzerine her yerine eşit şekilde gelmesine dikkat ederek eritilmiş yağın yarısını dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırına sürün hafif rengi değiştiğinde fırından alarak kalan yağı gezdirin ve tekrar fırına sürün altı üstü kızarana kadar pişirin. 4 bardak şeker ve 5 bardak suyu tencereye koyup 15 dk kaynattıktan sonra şerbetin içerisine bir kaç damla limon damlatarak 1-2 dk daha kaynatın. Üzerine dökün.

