



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KOLAY EV BAKLAVASI

200 Gr Sana Hamurışı
3 Adet yumurta
1 Su Bardağı süt
4 Su Bardağı şeker
0,5 Çay Kaşığı tuz
5 Su Bardağı su
1 Su Bardağı sıvı yağ
1 Tatlı Kaşığı sirke
1 Adet kabartma tozu

Yumurtayı, sütü, sıvı yağı, sirkeyi, kabartma tozunu ve tuzu yoğurma kabına boşaltın ve alabildiğince un ekleyerek ortalama yumuşalıkta bir hamur elde edinceye kadar yoğurunuz. Hazırladığınız hamuru 30 eşit parçaya bölünüz. Bu parçaları tek tek tabak büyüklüğünde açarak aralarına nişasta serpip 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 serperek üst üste yerleştirin. Dilediğiniz şekilde kesin ve üzerine her yerine eşit şekilde gelmesine dikkat ederek eritilmiş yağı dökün. Artık fırına sürebilirsiniz. Şerbetin yapılışı; 4 bardak şeker ve 5 bardak suyu tencereye koyup 5 dk kaynattıktan sonra alın. Şerbetin içerisine bir kaç damla limon damlatarak 1-2 dk daha kaynatın.