



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEMSE BAKLAVA

MALZEMELER:

- 4,5 su bardağı un (yarım bardağı açma payı ayrılacaktır.)
- 1 büyük paket margarin (250 gr.)
- 2 yumurta (1 tanesi hamura, 1 tanesinin sarısı üzerine, akı cevize konacaktır.)
- 2 çorba kaşığı limon suyu (1 kaşık hamura, 1 kaşık şuruba konacaktır.)
- 1 çorba kaşığı zeytinyağ
- 3 su bardağı şeker
- 2 su bardağı ceviz içi veya fındık içi
- Limon kabuğu rendesi
- 1 tutam tuz

YAPILIŞI:

- 1-Un elenir. Ortası açılıp 1 yumurta, 1 kaşık zeytinyağ, 1 kaşık limon suyu, tuz konup karıştırılır. 1 bardaktan az su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Özleştirilip yaş bez altında 15 dakika dinlendirilir.
- 2- Hamur bütün olarak 30 cm. çapında açılır. Ortasına paket margarin konup bohça gibi kapatılır.
- 3- Bolca unlanıp yalnız boyuna upuzun açılır; iki ucu ortaya getirilip sonra tekrar kitap gibi kapatılır. Yaş bez altında ve serin bir yerde 20 dakika dinlendirilir.
- 4- Hamur yine yalnız boyuna açılıp bir önceki gibi katlanır ve tekrar yaş bez altında, serin bir yerde dinlendirilir.
- 5- İki defa daha aynı şekilde açılıp katlanır ve dinlendirilir. Sonra enine ve boyuna olmak üzere 3- 4 mm. inceliğinde açılıp 5 cm. parçalara kesilir.
- 6- Hazırlanan cevizli iç konup hamur üçgen katlanır. Tepsie dizilip yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir. Sıcakken soğuk şurup dökülür.

Not: Hamur Dinlenirken:

- 1) 3 bardak şeker ile 3 bardak su kaynatılır. Köpükleri alınıp 1 çorba kaşığı limon suyu katılır. Orta kıvama gelince ateşten alınır.
- 2) Cevizli için hazırlanışı: Çekilmiş ceviz, 2 çorba kaşığı şeker, limon kabuğu rendesi ve 1 yumurta akı karıştırılır.

[ML® Pratik Nemse Baklavası için tıklayın](#)