



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA BAKLAVASI

6 kişilik
100 gram margarin
2 su bardağı su
İki buçuk su bardağı un
1 çay kaşığı tozşeker
1 tutam tuz
4 adet yumurta
Yeşil fıstık,
hindistancevizi
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Şerbet için:
2 su bardağı tozşeker
Üç buçuk su bardağı su
1/4 limon dilimi

Şekere, su ve limon dilimini ilave edip, kaynatın. İyice soğutun. Suyu ve margarini tencereye koyun. Yağ suyun içinde eriyene dek kaynatın. Unu, 1 tutam tuzu ve 1 çay kaşığı şekeri ilave edin. Un suyun içinde hamurlaşp, toparlanana dek sürekli karıştırarak pişirin. (Hamur ele alınca yapışmayacak hale gelmeli) Hamuru ılık bir zemin üzerinde ılın. 4 adet yumurtayı teker teker kırıp, hamura yedirerek, yoğurun. Hamur yumurtalarla iyice özleşince, hamurdan 2 ceviz iriliğinde parçalar koparın. Elinizi hafifçe yağlayın. Hamur parçalarına yuvarlak şekil verip, elinizle yassılatın. Ortasını baş parmağınızla delip, düzgün bir simit şekli verin. Derin bir tavaya yağı alın. Yağı ısıtmadan hamurları tavaya aralıklı dizin. Arasına sallayarak hamurların iki yüzünü de çevirerek kızartın. Tavadan alıp, soğuk şerbete atın. Şerbetini emen tatlıları servis tabağına alın. ikinci ve daha sonraki kızartma işlemleri için de yağı iyice soğutup, hamurları ondan sonra kızartın. Tatlıları, fıstık ve hindistancevizi serpererek servis yapın.