



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİ BAKLAVASI

4 su bardağı un (elenmiş)
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı süt
1-2 damla sirke veya limon suyu
1 adet yumurta
3 su bardağı şeker
6 su bardağı su

Geniş bir kapta unun ortasını havuz gibi açın. Yağ, yoğurt, süt, sirke ve yumurtayı katıp, aynı yöne ve dairesel hareketlerle karıştırarak una yedirin, iyice yoğurun ve yumuşak bir hamur elde edin. Hazırladığınız hamurdan ufak bezeler hazırlayın, üzerlerine mutfak havlusu örterek 30 dakika dinlendirin. Her bir bezeyi tepsi büyüklüğünde ve mümkün olduğunca ince olacak şekilde açın. Açtığınız yufkaları ortadan ikiye kesin. Her bir parçayı rulo şeklinde oklavaya sarın, iki ucundan ortaya doğru sıkıştırın ve oklavadan çıkarıp 5 cm. aralıklarla keserek yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirin ve fırından çıkarıp soğutun. Şeker ve suyu kaynatarak şerbeti hazırlayın. Sıcak şerbeti soğuk baklavanın üzerine gezdirin. Yufkalar şerbeti çektikten ve soğuduktan sonra üzerine şeker serpip servis yapın.

