



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI BAKLAVA

- 1 Yumurta
- 1 Yumurta kabuđu dolusu zeytinyađı
- 1 Yumurta kabuđu dolusu yođurt
- 1 ay kaşığı karbonat.
- 1 ay fincanı dövülmüş ceviz
- Aldığı kadar un
- Şerbeti için:
- 2 Su bardağı toz şeker
- 2 Su bardađı su
- 1/4 Limon suyu

Şerbeti için, 2 bardak toz şekeri 2 bardak su ile 10-20 dakika kaynatınız.

2 1/2 limon suyu sıkarak ateşten indiriniz. Soğumaya bırakınız.

1 yumurtayı tepesinden delerek tepsiyeye akıtınız.

Aynı yumurta kabuğunu ölçü olarak kullanmak suretiyle, bir ölçü zeytinyağı, bir ölçü yoğurt ve bir çay kaşığı karbonatı yumurta ile iyice karıştırınız.

Unu yavaş yavaş ilave ederek aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur yapınız.

Hamuru 2 eşit parçaya ayırınız. Her iki parçayı da merdane ile 1/2 cm. kalınlığında açınız.

7 veya 8'er cm. karelere kesiniz. Üçgen şekilde ikiye katlayarak, birleşen uçunu yapıştırınız.

Üçgen hamurun iki kenarı açık kalacak şekilde kızgın zeytinyağında kızartarak soğuk şuruba atınız.

Şurubu çeken tatlıları servis tabağına çıkartarak üzerine ceviz serpiniz.