



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACELE BAKLAVA (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği

3 yumurta
1,5 su bardağı süt
Yarım su bardağının yarısı sıvı yağ
1 paket margarin
1 çorba kaşığı limon
Bir fiske tuz
Alabildiğine un
1 kilo nişasta
2 kilo şeker ile hazırlanmış şerbet

Yukarıda sayılan (nişasta ve şerbet hariç) malzemelerle hamur yoğrulur. Daha sonra hamur yedi parçaya bölünür, Her bir parça eşit parçalara ayrılır. Parçalar, küçük küçük açılıp aralarına da nişasta koyularak üst üste bırakılır. Hepsisi bir anda açılır. Aralarına ceviz dökülerek tepsiye yerleştirilir. Son olarak eritilmiş margarin üzerine dağlanır. Fırında kızartılıp şerbeti verilir.