



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEP BAKLAVASI (GAZİANTEP)

1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta
1 ay kaşığı karbonat
Yeterince un
2 su bardağı nişasta (hamur açmak için)
şerbeti için:
5 su bardağı şeker
6 su bardağı su

Nişasta hariç bütün malzemeyi yoğurup cevizden biraz büyük bezeler yapalım ardından bu bezeleri çay tabağından daha büyük açarak arasına nişasta serpelim 11 tane bu şekilde açıp aralarına nişasta serpelim (Tabi 11 beze olmak zorunda değil Siz isteğinize göre yapabilirsiniz). Daha sonra oklava yardımıyla üst üste konulan bu bezelerimizi tepsi büyüklüğünde açalım ve yağlanmış tepsiye yerleştirelim aralarına blenderdan geçirdiğimiz Antep fıstıkların serpelim (Fıstıklar fazla da küçük olmasın) diğer bezeleride aynı şekilde yapıp onuda tepsiye yerleştirip dilimleyelim üzerine eritilş tereyağı gezdirelim ve dilimleyelim ve fırında pişirelim.şerbeti için de şekeri ve suyu kaynatalım kaynamaya başladıktan sonra 20 dakika bekletip altını kapayalım ve baklava sıcak şerbette soğukken üzerine dökün.

