



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP BAKLAVASI

1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım limon
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 yumurta
2 paket tereyağı
aldığı kadar un
2 kilo toz şeker
2 kilo su
Yarım limon
1 kilo çekilmiş ceviz
Yarım kilo çekilmiş antepfıstığı

Öncelikle seker su ve yam limon hari bütün malzemeleri kulak memesi kıvamında hamur haline getirelim. Bu hamuru 12 parçaya bölelim. Her parçayı 10 eşit şekilde fındık büyüklüğünde yuvarlayalım. Bu yuvarlaklar nişasta unu ile açalım. 1 çay tabağı büyüklüğünde 10 taneyi üst üste koyalım. Açılmış nişastası ve üzerine ceviz serpelim, bol olsun. Sonra büyük açalım tepsiye koyalım. Bu işlem 12 kez yapalım ve sonra keselim üzerine erimiş tereyağı dökelim ve fırına sürelim. Yaklaşık 40 ila 45 dakika fırını açmadan pişirelim. Sonra üzerine gazete serelim ve toplam 1.5 saatte düşük ısıda pişirelim. Şerbetini hazırlayalım 2 kilo toz şeker 2 kilo su ve yarım limonu tencereye koyalım ve kaynatalım. Şerbet kıvama gelirken bu arada baklavamız soğusun. Tatlı soğuk, şerbet sıcak olacak şekilde tatlının üzerine dökelim ve çekilmiş antep fıstığını üzerine dilediğimiz gibi serpelim. 4 saat sonra tatlımız tadını çekecek ve yenebilecek kıvama gelecektir.

