



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPFİSTIKLI BAKLAVA

Malzeme:

800 gram Bizim Mutfak Un

1 paket Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu

200 ml ılık süt

100 gram Bizim Mutfak Teremyađ

1 adet yumurta

İç Malzeme için :

5 su bardağı antepfıstığı

Hamuru için :

500 gram Bizim Mutfak Buđday Niřastası

řerbeti için :

5 su bardađı toz řeker

3,5 su bardađı su

Yarım limonun suyu

Hamur için, un ve kabartma tozunu birlikte eleyerek harmanlayın. Süt, eritilmiş Teremyađ ve yumurta ilave ederek, poğaça hamuru kıvamında yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini temiz bir bezle örtüp 20 dakika dinlendirin. şerbet için tozşeker ve suyu sos tenceresine alın. Kıvamı yoğunlaşınca limon suyunu ekleyin. Bir taşım kaynatıp ocaktan alın. Sođumaya bırakın. Dinlenen hamuru üçe bln. Her parçayı 16 eşit büyüklükte bezelere ayırın. Bezeleri elinizle yuvarlayın ve nişasta serperek oklava ile ince bir şekilde açın. Ortasına birer çekilmiş antepfıstığı serpin. Yufkayı oklavaya sarın ve iki yanından büzerek dikkatlice oklavadan çekip tezgaha alın. 2 cm'lik verev dilimlere bölerek tepsiye dizin ve kızgın Teremyađ'ı (150 gram) gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardığınız baklava sıcakken soğuk şerbeti üzerine gezdirerek dkn.