



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY BAKLAVA

1 adet yumurta
125 gram tereyağı
3 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı su
Yeteri kadar un
İçi için:
2 su bardağı dövülmüş ceviz
Şerbeti için;
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1-2 damla limon suyu
Üzeri için;
200 gram tereyağ

Tatlınızın şerbetini hazırlayarak başlayın. Bunun için şeker ve suyu tencereye koyup karıştırın. Kısık ateşte kaynayana kadar 20 dakika kadar kaynatın. İçine yarım limonun suyunu ekleyip altını kapatın ve soğumaya bırakın. Tüm hamur malzemelerini yoğurma kabına alarak yoğurun. Daha sonra hamurunuzu bezelere ayırın. İlk hamurunuzu açın ve kenara alın. Daha sonra bir hamur daha açarar diğer hamurunuzun üstüne yerleştirin. Üzerine bol miktarda ceviz serpin ve üç parmak genişliğinde olacak şekilde katlayın. Ardından bardak yardımıyla ay şeklinde dilimlere ayırın ve tepsiye dizin. Tüm malzemelere aynı işlemi uyguladıktan sonra tereyağını eritip baklavaların üzerine gezdirin. 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğuması için bir süre bekleyin ve üzerine soğuk şerbeti dökün. Tatlınız şerbetini çekince istediğiniz gibi süsleyip servis edebilirsiniz.



