



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

2 yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı sirke
Yarım çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
2-3 damla limon suyu
İçi için:
Dövülmüş ceviz
Açmak için:
1 kg nişasta
Üzeri için:
200 gr tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ

Karıştırma kabına 2 yumurta, süt, sıvıyağ, sirke, kabartma tozu, tuz ve aldığı kadar un koyarak; kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Hamur 10-15 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamurdan 40 tane ceviz büyüklüğünde beze elde edilir. Her bezeyi nişasta yardımıyla 10 cm çapında açılır. Açılan bezelerin 10 tanesi üst üste gelecek şekilde aralarına nişasta serperek konulur. Böylece 4 grup elde edilir. 1.parça merdane ile nişasta atılarak tepsi büyüklüğünde açılır. Diğer 3 parçaya da aynı işlem yapılır. Bu 4 parçanın aralarına ceviz serpilir. İsteğe göre kesilip; üzerine kızartılmış tereyağ ve sıvı yağ karışımı eşit bir şekilde dökülür. Fırında 180 derecede alt, üst kızarana kadar pişirilir. Tencereye şeker ve su konulup 20-25 dakika kaynatılır, 2-3 damla limon suyu eklenip şerbet elde edilir. Şerbet ılıtılır bir kızaran baklavanın üzerine dökülür.

