



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

3 yumurta
1 kg süt
Bir kase yoğurt
2 kg un
0,5 kg ceviz
2 kg buğday nişastası (açmak için)
2 kg tereyağı (üstüne dökmek için)
Şerbeti için:
6 su bardağı şeker
5 su bardağı su
1 Limon

Yumurta, süt ve yoğurt bir kaptaki karıştırılır.
Un ilave edilerek yumuşak hamur yapılır.
Cevizden büyük parçalar alınarak hamur 55 pazi yapılır ve küçük ebedeler halinde açılır.
Ebeler tek tek nişasta ile çok ince açılır ve biraz kurutulur.
Yağlanmış tepsiye döşenir.
Yufkaların yarısı döşenince üstüne dövülmüş ceviz ekilir.
Diğer ebelerde aynı şekilde açılıp kurutulularak tepsiye konur.
Döşeme işi bitince istenilen büyüklükte kesilir.
Yağ kızdırılarak üzerine eşit oranda dökülür.
Hemen soğumadan fırına sürülür, üstü kızarıncaya kadar pişirilir.
Şeker ve su bir tencerede kaynatılarak şerbeti hazırlanır ve ılık olarak baklavaya dökülür.

Not: Baklavanın ağır ateşte pişmesi tavsiye edilir.

