



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAKLAVA (GAZİANTEP)

Baklava hamuru:

5 kahve fincanı un

3/4 kahve fincanı su

2 tane yumurta

1 kahve kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı zeytinyağı

4 kahve kaşığı nişasta

İçine:

1 bardak sadeyağ

200 gr Antepfıstığı

1/2 bardak toz şeker

Şurubu:

2 bardak toz şeker

1,5 bardak su

1 tatlı kaşığı limon

Hamur tahtasının üzerine iyice silindikten sonra ayıklanmış Antepfıstığı konular ve toz şekerini serpilerek iyice karıştırılır. Sonra bunların üstlerine merdane ile bastırılır ve ezilir, bir tabağa alınarak bir tarafa bırakılır. Hamur tahtasının üzeri iyice silinir ve kuruduktan sonra un elenir, ortası havuz şeklinde açılarak buraya yumurta kırılır, tuz serpilir su ilâve edilir. Sonra hepsi karıştırılıp, yoğrulur, hamur yapılır. Hamur yuvarlamak suretiyle uzatılır, çaprazlayıp yeniden yuvarlayarak 15 dakika yoğrulur.

Sonra hamurun üzerine nemli bir bez örtülerek yarım saat dinlendirilir. Süre dolunca hamura zeytinyağı sürülür 15 dakika aynı şekilde yoğrulur ve hamur uzatılarak 8 eşit parçaya kesilir. Her bir parça yassıltılır ve hepsinin üzerine nişasta serpilir ve hepsi birbirinin üzerine oturtulur, istiflenir. Sonra hamurlar birer birer alınarak merdane ile tabak çapında açılır, üzeri nişastalanır ve önceki gibi nişastalanıp istif edilir, 20 dakika dinlendirilir.

Sonra hamurlar teker teker alınarak merdane ile vurulup biraz daha büyütülür. Bu iş her hamur için 2 - 3 kez tekrar edilir. Sonra hamurlar hep nişastalanmak suretiyle açılıp üst üste oklavaya sarılır, tahtaya yayılır, nişasta serpilir ve böylece hamurlar iyice büyütülür ve üst üste hamur tahtasına yayılır.

Tepsi iyice yağlanır ve yufkalardan biri tepsiye döşenir yarım kaşık yağ gezdirilir ve böylece yufkaların yarısı tepsiye döşenir. Yufkaların üzerine ezilmiş olan şekerli Antepfıstıkları yayılır ve yeniden yufkalar döşenerek her yufka yağlanır. Sonra yufkanın üzerine de kalan yağ gezdirilir. Yufkalar bastırılarak baklava biçimi kesilir ve tepsi orta ısıdaki fırına sürülür. Bir saat pişirilir. Baklava pişerken bir tencereye su, toz şekerini ve limon suyu konularak ateşte karıştırılmak suretiyle 15 dakika kaynatılır, sonra ılınmaya bırakılır. Baklavalardan pişince tepsi fırından alınır ve ılındıktan sonra bir fırça ile üzerine hafifçe yağ sürülür, sonra da ılık, koyu şurup azar azar dökülerek içirilir. Bundan sonra da baklavalardan tabaklara alınarak servis yapılır.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 17.08.2015