



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAKLAVA

Baklavalara; cevizli, bademli, fıncıklı, fıstıklı ve kaymaklı olarak yapılır.

Baklava için satılan, hususî ince yufkadan tedarik edildikten sonra, tepsiyi yağlamalı ve bir kat yufka, sermeli.

Umumiyetle, hamur işleri için kullanılan süzölmüş tereyağından serpererek tekrar bir yaprak yufka sermelidir.

Böylece altı yaprak kadar döşedikten sonra, istediğiniz (ceviz, badem, fıncık, fıstık vs.) dövölmüş harçtan bir kat yaymalı. Yine yufka yaprakların döşenmesine devam ederek her altı yaprak yufkada harç koymalıdır. Kararı bulunca yufkaları tepside baklava şeklinde kesmeli ve kızdırılmış tereyağını da haşlayıp fırına salmalıdır. (Güllâç baklavası da aynıdır).

Baklava şerbeti : 1 kilo şeker, yarım kilo su nisbetinde kaynatılmalıdır.

Fırından gelen nar gibi kızartılmış ve güzel bir manzara almış baklavaların soğumalarını beklemeli ve sıcak şerbeti güzelce gezdirerek her tarafına dökmelidir.

Bu işden sonra, diğere bir tepsiyi, baklava tepsisine kapamalı ve yarım saat kadar kendi haline bırakmalıdır. Bu sayede daha iyi tatlıyı içer ve baklavalara yumuşar. Bazıları da bayat baklavayı tercih ederler.

Hangi çeşit baklava olursa olsun baklavayı pişirirken bunlara muhakkak surette eritilmiş, yani ayrı ayrı alınmış bir yağ kullanmalı ve yağı kızdırarak üstündeki köpüğünü bir delikli kepçe ile iyice aldıktan sonra hamurlara katmalıdır. Tereyağı, ya da eritilmemiş Trabzon yağı ve iyice kızdırılarak köpüğü alınmamış yağlarla pişirilen baklavaların üstünde siyah lekeler meydana gelir.

---