



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA HAMURU

1 kg un
4 yumurta
1 çorba kaşığı tuz
75 gr ayçiçek yağı

Elenen un hamur açma mermerinin üzerine boşaltılır. Ortası çukurlaştırılır, yumurta, tuz, ayçiçek yağı ve 1 bardak su katılıp karıştırılarak hamur yapılır. Avuç içi ve ellerin tabanıyla yoğurulur, yuvarlak uzunca bir hamur elde edilir. Hamur 60 cm boyunda kabul edilirse, 20 cm'lik iki ucu birbirinin üzerine katlanıp, uçları çapraz olarak kıvrılan yerlerin içine sokulur (iki elin çapraz olarak koltukaltlarına sokulması gibi). Üzeri nemli bezle kapatılıp 20 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamur, iki avucun tabanıyla uzunlamasına çok kuvvetli ve seri olarak sürekli yoğurulur, tekrar aynı şekilde katlanıp aynı şekilde bezle örtülerek 20 dakika dinlendirilir. İki defa daha aynı şekilde yoğurulur, katlanır, üzerine bez kapatılıp dinlendirilir. Sonra hamur, düzgün, ince uzun bir şerit biçimine getirilir, iki parmak boyunda (mümkünse 60 gr'lık) 20 eşit parçaya kesilir. Kesik kısımlar alt ve üste getirilerek hafif nişasta serpilir. Sonra iki avuçla hafifçe yuvarlanıp üzerine bolca nişasta serpilir. İkişer ikişer üst üste konur, elin tabanıyla bastırılır. Sonra alttaki üste çıkarılıp tekrar bastırılır. Hepsini bastırıldıktan sonra hamurların kenarındaki nişastalar fırçayla temizlenip, üzerine ıslak, kalınca bir bez kapatılır, 20 dakika dinlendirilir. Merdaneyle devamlı kenarına bastırılıp seri ve düzgün olarak (kenarları ince olmak şartıyla) teker teker 20 cm çapında açılır, nişasta serpilir, 10 tanesi üst üste dizilir. Geri kalan hamurlar aynı şekilde açılır, dizilir, sonra kenarındaki nişastalar fırçayla temizlenir, üzerine yine ıslak bez örtülür, 45 dakika dinlendirilir. Üst üste dizilmiş hamurlardan biri alınır, önce nişasta serpilir. Sonra avuç içiyle kenarına bastıra bastıra yassıltılır. Daha sonra merdaneyle yine kenarlarına bastırılarak her hamur 60 cm çapında açılır. Bu şekilde hazırlanan yufkaların arasına nişasta serpilip teker teker oklavaya sarılır. Oklavanın kenarına kuvvetlice bastırarak, oklava ileri geri hareket ettirilip hamur mermerin üzerine serilir. Hafifçe nişasta serpilir, hamurlar teker teker oklavaya sarılır. Oklavanın iki kenarından sıkıca tutulur, 4-5 defa ileri geri yuvarlanır. Hamur mermerin üstünde tekrar teker teker açılır, gerektiğinde nişasta serpilir. Hamurlar yapıştırılmadan, yırtılmadan ve kurutulmadan 90 cm çapında ve bir sigara kâğıdı kalınlığında açılır.

[ML® Kolay Baklava için tıklayın](#)

