



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BAKLAVA HAMURU

2 su bardağı un  
2 adet yumurta  
Yarım su bardağı su  
1 su bardağı nişasta  
200 gr. tereyağı  
Bir tutam tuz

Unun ortasını havuz gibi açın.  
Yumurta, tuz ve su ilave ederek kulak memesi kıvamında hamur yoğurun.  
Küçük parçalara ayırıp ince yufkalar açın.

---