



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.
