



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA HAMURU

5 su bardağı un
Yarım ay bardağı kadar sıvı yağ
1 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı sirke
Yarım ay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık süt

Süt dışındaki malzemelerin oda sıcaklığında olmasına dikkat edin.
Süt haricindeki malzemeleri hamurunuzu yoğuracağınız derin kaseye alıp karıştırın.
Yavaş yavaş ılık süt ekleyerek hamurunuzu 15 dakika boyunca yoğurun.
Kolay açılacak bir hamur kıvamı elde edin.
Duruma göre süt ya da un miktarını biraz artırabilirsiniz.
Hamura koyduğunuz sirke, piştiği zaman baklavanızın kıyır kıyır olmasını sağlayacaktır.

