



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAKLAVA HAMURU

5 kahve fincanı un  
2 yumurta  
4 kahve fincanı nişasta  
yarım kahve fincanı su  
1 kahve kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı zeytinyağı  
3 bardak su

Hamur tahtasına unu eleyerek, ortasını havuz gibi açınız. Yumurtayı, tuzu ve suyu üzerine koyunuz. Unu kenarlardan ortaya almak suretiyle, karıştırarak, serit olmayan bir hamur elde ediniz. Onbeş dakika kadar, devamlı katlıyarak yoğurunuz. Yarım saat kadar, üzerine nemli bir bez örterek dinlenmeye bırakınız. Dinlenme faslı bittikten sonra, ortasını açarak zeytinyağını katınız. Tekrar uzatıp, toplayarak hamuru onbeş dakika daha yoğurunuz. Sonra bu hamuru rulo şeklinde uzatarak sekiz eşit parçaya kesiniz. Kestiğiniz parçaların üzerine biraz nişasta serpererek, yassıltıp üst üste diziniz.

Teker teker, tekrar nişastalıyarak, tabak büyüklüğün de açınız. Açılan her hamuru nişastalayıp, üst üste diziniz. Yirmi dakika kadar dinlendiriniz.

Yufkanın açılması için, dinlendirdiğiniz bu hamurları, tekrar nişastalıktan sonra, biraz daha büyülterek açınız. En üsttekine nişasta serpererek oklavaya sarıp, sonra hepsini bunun üzerine dizerek, kuvvetlice yuvarlıyarak yufkaları büyütürken, alttakileri üste, üsttekileri alta koyup, hepsinin aynı incelikte olması ve kurumaları için yerlerini değiştiriniz. Yufkalar yırtılacak derecede incelince, baklava yapmaya hazırdır.

---