



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASI)

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

550 g hazır baklava yufkası

220 g eritilmiş sade yağ (1 bardak)

200 g çekilmiş badem veya ceviz (2 bardak)

Şurubu ;

1000 g toz şeker (4 bardak)

750 g su (3 bardak)

1 çorba kaşığı limon suyu

1 Hiç kuru olmayan 500 g hazır baklava yufkasını, baklavayı içinde pişirecek olduğunuz, tepsi biçiminde veya yuvarlaklığında yapraklara kesiniz. (Yufkaları en pratik kesme usulu, üst üste serilmiş yufka yapraklarını ortalarından ikiye kestikten sonra, kesilen bir kısım yufkayı diğerlerinin üstlerine serip, üst üste istiflenmiş bütün yufkaların üstlerine de, içinde pişirecek olduğumuz tepsiyi oturttuk, yufkaları tam tepsi biçiminde kesmektir).

2 Sonra, tepsi biçiminde kesmiş olduğunuz bu yufkalardan birini alarak, içi hafifçe yağlanmış tepsiye döşedikten sonra, tepsiye döşenmiş bu yufkanın üstüne bir kap içinde erimiş bir halde duran bir bardak yağdan yarım çorba kaşığı alarak, aşağı yukarı, yufkaların her bir tarafını ıslatabilecek şekilde gezdiriniz ve bir kat yufka, yarım çorba kaşığı yağ olmak üzere yufkaların ancak yarısını tepsiye döşeyip, sonra da döşenmiş bu yufkaların üstlerine çekilmiş iki bardak bademi yaydıktan sonra, bademin üstüne yine bir kat hamur, yarım çorba kaşığı yağ olmak üzere, bütün yufkaları tepsiye üst üste döşeyiniz ve döşenmiş hamurların üstlerine de kalan yağı gezdiriniz.

3 Tepsiye döşemiş olduğumuz bu hamurları tâ tepsinin dibine kadar olmak üzere, dört köşe veya baklava biçiminde kestikten sonra, baklavaların üstleri iyice pembemsi bir renk alıncaya kadar, ortadan daha az hararettaki fırında, aşağı yukarı iki saat, pişirmeye bırakınız.

4 Baklava pişirmekteyken, diğer taraftan da bir tencereye 4 bardak toz şeker, 3 bardak su ile 1 çorba kaşığı limon suyu koyarak, orta hararettaki ateşte karıştırmak suretiyle şekerin su içinde erimesini temin edip, sonra da şekerli su koyu bir şurup haline gelinceye kadar, bunu kendi halinde, aşağı yukarı 20 dakika, kaynatıktan sonra, ateşten alıp, ılınmaya bırakınız.

5 Baklavaları pişince, tepsiyi fırından alarak, baklavaların parlaması için üstlerine fırça veya tavuk tüyü ile yağ sürdükten sonra, bu sıcak baklavalara, ılıtmış olduğumuz koyu şurubu ilâve ederek içiriniz ve baklavaları iyice soğuduktan sonra tabağa alarak servis yapınız.