



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA (ISPARTA)

Ü yumurta, su, un ve tuz ile hamur yoğrulur. Hamur iri ceviz büyüklüğünde "beze"lere ayrılarak bir bezin üzerine konurlar. Bezeler yufka halinde oklava ve nişastayla çok ince açılır. Tepsi yağlanır, yufkalar tepsilere döşenir. Kat kat arada yağlanarak on yufka üst üste serilir. Arzuya göre araya ezilmiş ceviz veyahut fındık, fıstık gibi kuru yiyecekler serpilir. Bitince baklava dilimler şeklinde kesilir. Sonra kızdırılmış tereyağı üzerinde gezdirilerek dökülür. Fırında piştikten sonra soğuk olarak şerbeti de dökülerek bir müddet bekletilir.