



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

6 Su Bardağı Un
3 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Süt
1/2 Su Bardağı Eritilmiş Tereyağı
2 Su Bardağı Kırık Ceviz İçi
2 Su Bardağı Nişasta
1/2 Su Bardağı Su
1 Kaşık Sirke
1 Tutam Tuz
Şerbeti için:
5 Su Bardağı Su
4,5 Su Bardağı Şeker
1/4 Limon

Yumurta, sirke, tuz, su ve un ile kulak memesi kıvamında hamur yoğrulur, üzerine bez ötülererek 10-15 dk dinlendirilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde 80 parça beze yapılır. Bezelerin üzerine nişasta serpilir, 10'lu guruplar halinde bezeler üst üste konarak merdane ile açılır, sekiz adet yufka elde edilir, sekiz kat baklavanın aralarına tereyağı ve ceviz serpilir. Bütün yufkalar tepsiye yerleştirildikten sonra keskin bir bıçakla baklava dilimi şeklinde kesilerek üzerine erimiş tereyağı dökülür. Önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında 35-40 dk. üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Baklava fırında pişerken şerbeti hazırlanır, su ve şeker tencerede karıştırılarak kaynatılır, şerbet kaynamaya başladığı zaman üzerine limon sıkıldıktan sonra 10 dk kısık ateşte iyice özümsemesi sağlanır, şerbet soğuduktan sonra sıcak baklavanın üzerine dökülür, üzeri tepsi ile kapatılarak şerbetini çekmesi sağlanır.

