



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Hamuru için:

1 kg Un

1 Çay Bardağı Yoğurt

1 Çay Bardağı Sıvı yağ

1 Adet Yumurta

Alabildiği Kadar Su

İçi için:

1/2 kg Tereyağı

1 Su Bardağı Sıvı yağ

250 gr. Ceviz içi

1/2 kg. Nişasta

Üzeri için:

3 Su Bardağı Su

4 Su Bardağı Şeker

3-4 Damla Limon

Hamur malzemeleri bir kaptan karıştırılır.

Kulak memesi kıvamına geldiğinde 20 ayrı pözüye bölünür. Tek tek nişasta sürülerek oklavayla incecik açılır.

Her iki katta bir ceviz içi serpiştirilir.

O şekilde 20 kat çıkıldıktan sonra, bıçak ile karelere bölünür.

Sonra o kareler ikiye katlanarak üçgen şekil elde edilir ve tepsiye dizilir.

Tereyağı ve sıvıyağ birlikte bir tavada kızdırılır.

Baklavalardan üzerine dökülür ve 180 derece sıcaklıktaki fırında 45 dakika (kızarıncaya) kadar pişirilir.

Bir yandan da üzeri için su ve şeker yaklaşık 15 dakika kaynatılır.

Kaynamaya yakın birkaç damla limon damlatılır.

Şerbet kaynayıncaya dinlenmeye bırakılır, ılık hale gelince baklavanın üzerine dökülür.

