



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA (NEVŞEHİR)

2 yumurta, 1 çay bardağı yoğurt, 1 çay bardağı sıvıyağ, 1 tatlı kaşığı soda ve alabildiğince un ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur. Bezeler yapılıp dinlendirilir. Nişasta serperek incecik açılır. Oklavaya yarısına kadar sarılır, ortadan kesilir (istenirse içine ceviz konulabilir). Oklava üzerinde büzülür ve çıkartılarak kibrit kutusu büyüklüğünde kesilir, tepsiye dizilir. Diğer yarısına da aynı işlem uygulanır. zerine 1 su bardağı eritilmiş tereyağı gezdirilir. Pembeleşene kadar fırında pişirilir. 4 su bardağı şeker, 4 su bardağı su ile kaynatılır, indirmeye yakın limon sıkılır. Hamur soğukken ılık şurup gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:115583 • adı:Baklava (Nevşehir) • gönderen:Gksen • indirme tarihi:01.04.2025 - 05:28