



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

1 kg un

5 adet yumurta

2 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı su

1 fincan zeytinyağı

250 gr zeytinyağı

250 gr sadeyağ

Şurubu için:

5 su bardağı toz şeker,

4 su bardağı su,

½ limonun suyu

Un, yumurta, tuz, zeytinyağı ve suyu karıştırarak hamur yapın. Bezelere ayırın. Nemli bez altında yarım saat dinlendirin. Bezeleri nişastayla açın. Yufkaları yağlanmış tepsiye en az 8 kat olmak üzere aralarını çok hafif yağlayarak üst üste döşeyin. Üzerlerine dövülmüş ceviz serpin. Tekrar aralarını yağlayarak aynı şekilde kalan yufkaları üst üste serin. Keskin bir bıçakla şeklini verin ve eritilmiş sıcak yağı üzerinde gezdirin. Sıcak fırında pembeleşinceye kadar kızartın. Baklava soğuk, şurup sıcakken üzerine döküp, servis tabağına alın.

