



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA

1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım limon
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 yumurta
Alabildiği kadar un
2 paket margarin
Şerbet İçin:
2 kilo şeker
2 kilo su
Yarım limon

Tüm malzemeleri karıştırıp kulak memesi yumusaklığında bir hamur elde edelim. Bu hamuru 12 parçaya bölelim. Her parçayı 10 eşit şekilde fındık büyüklüğünde yuvarlaklar elde edelim. Bu yuvarlakları nişasta unu ile açalım. Bir çay tabağı büyüklüğünde 10 taneyi üst üste koyalım. Açılmış nişastası bol olsun. Sonra büyük açalım. Tepsiye koyalım ve üzerine ceviz serpeлим. Bu işlem 12 kez yapılacak sonra keselim. Üzerine erimiş 2 adet margarini dökelim ve fırına sürelim. Yaklaşık 40- 45 dakika fırını açmadan pişirelim. Sonra üzerine gazete koyalım 1,5 saatte düşük ayarda pişirelim. Sonra şerbeti hazırlayalım. 2 kilo şeker 2 kilo su yarım limonu koyalım tencereye kaynatalım. Şerbet kıvama gelirken bu arada baklavamız soğusun. Tatlı soğuk, şerbet sıcak olacak. Şerbet kıvama gelince tatlının üzerine dökelim. 4 saat sonra tatlımız tadını çekecek yenebilecek kıvama gelecektir.

