BAKLAVA

https://www.sabah.com.tr

200 gram ceviz içi
4 su bardağı baklavalık un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı sirke
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 fiske tuz
Bir buçuk paket margarin veya tereyağı
250 gram nişasta (açmak için)
Şerbeti için:
5 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Cevizleri havanda dövelim. Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine sıvı yağı, 1 çorba kaşığı sirkeyi, sütü, yumurtaları ve tuzu ekleyelim. Özlü bir hamur elde edene dek yoğuralım. 1 Hamurdan ceviz iriliğinde 20 parça koparıp, yuvarlayarak beze yapalım. Bir kaba koyduğumuz bezelerin üzerini, nemli bir bezle örterek yarım saat dinlendirelim. Sonrasında, temiz bir zemine nişasta serpelim. 2 Bezeleri, nişasta serpilmiş zemin üzerinde, oklavayla açalım. Açılan her yufkanın üzerine bolca nişasta serperek, 10 yufkayı üst üste serelim. Yufkaları hep birlikte mümkün olduğunca büyüterek ve yufka gruplarını sık sık alt üst ederek açalım (alttaki yufkaların küçük kalmaması için bu yönteme dikkat edelim). 10 yufkayı margarinle yağlanmış tepsiye serelim. Üzerine iri dövülmüş ceviz serpelim. Kalan bezeleri diğerleri gibi açarak tepsiye serelim. 3 Yufkaları keskin bir bıçak yardımıyla kare dilimler halinde keselim. Yağı eritip 1 dakika kaynatalım. Kaynar haldeki yağın, tortusunu ayırıp kaşık yardımıyla yufkaların üzerine gezdirelim. Baklavayı, ısıtılmış 170 derece fırında, altı üstü pembeleşene dek pişirelim. Bu arada şerbeti için, şekeri, suyu ve limon suyunu birlikte 10 dakika kaynatarak ateşten alalım. Baklavayı fırından çıkarıp soğutalım. Üzerine sıcağa yakın ılıklıktaki şerbeti gezdirelim. Baklava şerbetini emene dek, tepsinin üzerini kapatalım.