



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA

Hamuru için:

100 gram oda sıcaklığında tereyağı

½ çay bardağı sıvı yağ

½ çay bardağı süt

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı sirke

¼ çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı yoğurt

1 çay bardağı su

4 su bardağı un

Açmak için:

1 su bardağı nişasta

Şerbeti için:

2,5 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

¼ adet limonun suyu

İçi için:

250 gram toz Antep fıstığı

50 gram file Antep fıstığı

Üzeri ve katları için:

250 gram eritilmiş tereyağı

Şerbeti için, orta boy bir tepsi baklava için en uygun şerbet 3 su bardağı şeker ve 3 su bardağı sudan hazırlanan bir şerbet oluyor. Daha büyük bir tepside şerbetinizi hazırlıyorsanız 1 bardak daha artırarak 4 su bardağı toz şeker 4 su bardağı su şeklinde de yapabilirsiniz. Şerbeti hazırlamak için bir tencere su ve şekerinizi alıp güzelce karıştırarak, orta ateşte şekerin erimesini sağlayarak karıştırın. Güzelce kaynatıp kıvam alınca içerisine mutlaka 4-5 damla limon suyu ilave ederek yeniden kaynamaya bırakın. Şerbetiniz kaşıktan kesik kesik değil de incecik bir ip şeklinde akıyorsa şerbetiniz hazır demektir. Bu nefis kıvamdaki şerbeti ocaktan işte o kıvama gelince alabilirsiniz.

Derin bir kabın içerisinde tereyağı, sıvı yağ, süt, yumurta, sirke, tuz, yoğurt ve suyu birleştirin, güzelce karıştırın. Azar azar un ilave ederek yoğurmaya başlayın, toparlandıktan sonra tezgaha alın ve un ilave ederek ele yapışmayan bir hamur elde edin.

Hamuru 24 eşit parçaya bölüp beze haline getirin.

Tezgaha bol nişasta serpin ve bezeleri tatlı tabağı büyüklüğünde açın.

Açtığınız bezelerin üzerini temiz bir bez ile örterek 40 dakika dinlendirin.

Tezgahı hafifçe nişastalayın. Ardından bezelerin üzerine nişasta serpererek birkaç tanesini üst üste koyup tepsinizin genişliğinde açmaya başlayın.

Tüm bezelere aynı işlemi uyguladıktan sonra yufkaları birbirinden ayırın ve bir tanesini tereyağı ile yağlanmış tepsiye serin.

Açtığınız yufkaları alt katman ve üstl katman olmak üzere ikiye bölün. İlk katları sermeye başlayın ve aralarına eritilmiş tereyağı sürün.

Ortasına fıstığı serin.

Diğer katları da çıktıktan ve aralarına eritilmiş tereyağı sürdükten sonra bir bıçak yardımıyla hafifçe karelere bölün.

Üzerine de kalan tereyağını ekledikten sonra 195 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Ardından fırını 180 dereceye indirip 35 dakika daha kontrollü olarak pişirin.

Çıkarıp sıcak baklavaya sıcak şerbetini verin. Çektikten sonra üzerine fıstık serpiştirip servis edin.

