



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA

4 su bardağı un
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı su
1 çimdik tuz
1 paket nişasta
250 gr. dövülmüş ceviz
5 çorba kaşığı margarin
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su

Una zeytinyağı, yumurta, kabartma tozu, su ve tuz ekleyerek yoğurun ve torbada 30 dakika bekletin. Suyla şekeri kaynatıp şerbet yapın. Hamurdan 30 parça koparın. Tabak büyüklüğünde açın. Beşini, aralara nişasta serpererek üst üste koyun ve yine açın. Tepsiye koyup ceviz serpiştirin. Malzeme bitene dek tekrarlayın. Dilimleyip üstüne eritilmiş margarin gezdirin. 180 derece fırında pişirin, üzerine soğuk şerbeti gezdirin.

