



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Dilim limon
- 500 gr buğday nişastası
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 2 Adet yumurta
- 1 Çay Kaşığı karbonat
- 1 Paket sana hamur işi
- 3 Su Bardağı su
- 1 Çay Bardağı yoğurt
- 2 Su Bardağı ceviz içi
- 1 Çay Bardağı süt
- 3 Su Bardağı şeker

Yumurta sıvı yağ yoğurt süt karıştırılır. Üstüne un eklenir. Karbonat dökülür. Yoğurulur. 30 eşit bezeye ayrılır. Bezeler yemek tabağı büyüklüğünde açılır, aralarına nişasta serpilerek 10 tanesi üst üste konur. Diğer bezelerde aynı şekilde yapılır. 10tane açtığımız hamuru tepsi büyüklüğünde açılır tepsiye koyulur, üzerine ceviz serpilir. Diğer bezelerde aynı şekilde yapılır. Üzerine sana hamur işi eritilip dökülür. 180 derecelik fırına verilir. 3 bardak su ve 3 bardak şeker karıştırılarak şerbet yapılır. Soğuyan baklavanın üzerine sıcak sıcak dökülür
