



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA (YAPRAK HAMURUNDAN)

MALZEMESİ

Tepsiye 6 kat yetecek kadar yaprak hamuru

2 Su bardağı çekilmiş, ceviz

3 Kaşık erimiş tereyağı

ŞURUBUNUN MALZEMESİ

3 Su bardağı toz şeker

3 Su bardağı su

Yarım limon suyu

YAPILIŞI

1 Mayalı yaprak hamurunu hazırlayınız.

2 Hamuru son defa 1 cm. kalınlığında açarak altı eşit parçaya bölünüz ve elle yuvarlak şekil veriniz.

3 Her parçayı ayrı ayrı 3 mm. kalınlığında açınız.

4 Açılan hamurun büyüklüğünde yağlanmış tepsiye bir hamuru muntazam yayınız.

5 Üzerine fırça ile tereyağı sürünüz.

6 İkinci ve üçüncü hamuru tekrar yağlayarak üstüste yayınız.

7 Yağlanan üçüncü hamurun üstüne çekilmiş cevizini yayınız.

8 Diğer, 4. 5. ve 6. hamurları da yağlayarak üstüste seriniz.

9 Tepsiye döşediğiniz hamurları diplerine kadar, kare veya baklava biçiminde kesiniz.

10 Orta ısıdaki fırında, pembeleşinceye kadar pişiriniz.

11 Fırından çıkınca üzerine parlaması için yağ sürerek şurup dökünüz.

12 Şurubunun hazırlığı için, üç bardak toz şekeri üç bardak su ile kaynatınız, yarım limonun suyunu ilave ederek koyulaşınca ateşten alınız.