



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASI

2 su bardağı karabuğday unu
3 su bardağı glutensiz nişasta karışımı
2 yemek kaşığı margarin
1 ay bardağı süt
1/2 çay bardağı su
Yarım limonun suyu

Un, nişasta, margarin, süt, su, limon suyu ve yumurtayı derin bir kaba alıp iyice karıştırıp yoğurun. Bu sırada biraz daha nişastaya ihtiyacınız olabilir. İyice yoğurduğunuz hamuru streç filmle veya nemli bezle sarıp 15-30 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru 6 eşit parçaya ayırın. Her parçayı bol nişastayla açabildiğiniz kadar ince açın. Bu şekilde açılan yufka ile baklava ya da börek yapabilirsiniz.