



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM BAKLAVASI

4 adet yumurta
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı sirke
Aldığı kadar un
2 su bardağı ceviz içi
Açmak için nişasta
Üzeri için:
100 gram tereyağı
Şerbeti için:
5 su bardağı şeker
6 su bardağı su
Yarım limon suyu

Hamuru yoğurmak için yumurta, süt ve sirkeyi karıştırın. Üzerine aldığı kadar un ekleyip çok yumuşak olmayan bir hamur yapın. Hamurdan bezler yapın. Her bir bezeyi un ve nişasta karışımı ile ince bir yufka olana dek açın. Yağlanmış tepsiye 10 kat yufkayı yerleştirin. Aralarına kıyılmış ceviz serpin ve tekrar 10 kat ince açılmış yufkayı dizin. Baklava şeklinde dilimleyip üzerine kızgın yağ dökün. 200 derecede pişirin. Şerbetini kaynatıp içine limon ekleyip ılık hale getirin. Fırından çıkan tatlının üzerine ılık şerbeti döküp çektin.

