



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM BAKLAVASI

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı sirke
Yarım çay kaşığı tuz
Yeteri kadar un
Yeteri kadar kırılmış ceviz veya fındık
200 gr tereyağı
Yeteri kadar nişasta
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
5 su bardağı su
Bir kaç damla limon suyu

Yumurtayı, sütü, sıvı yağı, sirkeyi, kabartma tozunu ve tuzu yoğurma kabına boşaltın ve alabildiğince un ekleyerek ortalama yumuşalıkta bir hamur elde edinceye kadar yoğurunuz.

Hazırladığınız hamuru 30 eşit parçaya bölünüz.

Bu parçaları tek tek tabak büyüklüğünde açarak aralarına nişasta serpip 10'ar 10'ar üst üste koyun.

10'arlı olarak grupladığımız bu üç parçadan parçalardan her birini merdane yardımı ile tepsi büyüklüğüne getirin ve aralarına ceviz ya da fındık serpererek üst üste yerleştirin.

Dilediğiniz şekilde kesin ve üzerine heryerine eşit şekilde gelmesine dikkat ederek eritilmiş tereyağını dökün.

Artık fırına koyabilirsiniz.

Şerbeti için, 4 bardak şeker ve 5 bardak suyu tencereye koyup 5 dakika kaynattıktan sonra alın. Şerbetin içerisine bir kaç damla limon damlatarak 1-2 dakika daha kaynatın. Soğuk baklavanın üzerine sıcak şerbeti dökün.

