



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM TATLISI

2 ADET yumurta
YARIM ÇAY BARDAĞI sıvı yağ
1 TATLI KAŞIĞI kabartma tozu
1 TUTAM tuz
1 TATLI KAŞIĞI limon suyu
ALDIĞI KADAR un
7 SU BARDAĞI şeker
6 SU BARDAĞI su
YARIM limon

Karıştırma kabına yumurtayı, sıvı yağı, sütü, yoğurdu, limon suyunu koyup çırpma teliyle karıştırıyoruz. Üzerine unu, tuzu, kabartma tozunu ilave ediyoruz. Hamuru kulak memesi kıvamından biraz daha sert olana kadar yoğuruyoruz. Hazırladığımız hamurdan cevizden biraz küçük şekilde bezeler ayırıyoruz. Herpsini birer birer yuvarlıyoruz. Tezgaha nişasta serpiyoruz. Hamurları çay tabağından biraz daha büyük bir şekilde açıyoruz. Hamurumuzu böyle açarken dört kat olarak üst üste yağlayıp koyuyoruz. Katlarımızı hazırlayınca merdaneyle fırın tepsisinin büyüklüğünde açıyoruz. Tepsiye yerleştirip üzerine ceviz serpip hamurlar bitene kadar bu işleme devam ediyoruz. Son katı açıp tepsiye serdikten sonra kenarlarını bıçağın ucuyla bastırarak sıkıştırıyoruz. Baklavamızı dilim dilim kesiyoruz. Üzerine 1 paket margarini eritip ılık olarak her tarafına eşit olarak döküyoruz. 170 derecelik fırında ortalama 50-55 dakika pişiriyoruz. Üzeri nar gibi kızarana kadar fırında tutuyoruz. Şerbetini toz şekeri, suyu, limon suyunu bir tencereye koyup 10 dakika kaynatıp hazırlıyoruz. Baklavamız fırından çıktıktan sonra şerbeti ılıkken döküyoruz.

