



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYPAZARI BAKLAVASI (ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

30 adet yumurta
5 yemek kaşığı yoğurt
1 su bardağı sirke
1 su bardağı sıvı yağ
3 su bardağı su
Aldığı kadar un
2 su bardağı nişasta
2 su bardağı un
İç için:
1 kilogram ceviz içi
5 su bardağı sıvı yağ
1 kilogram tereyağı
Şerbet için:
3 kilogram şeker
10 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tereyağı
Limon suyu

Şerbeti için: Şeker ve su kaynatılır. Ocaktan inmesine yakın limon tuzu, tereyağ ve tuz ilave edilir. Yumurta, yoğurt, sirke, sıvı yağ, su, tuz, aldığı kadar un ile birlikte baklavalık sert bir hamur yoğrulur ve 60 pazıya ayrılarak dinlendirilir. Baklava konacak tepsi yağlanır. Pazılar ince ince açılarak tepsiye yerleştirilir. Pazılar açılırken kat aralarına nişasta ve un karışımı serpilir. Bir kilogram tereyağı eritilerek içine sıvı yağ ilave edilir. Elde edilen bu yağ karışımı yufkaları yağlamak için kullanılır. 15 pazıda bir, bir su bardağı yağ, açılan yufkaların üzerine dökülür ve bu işlem dört defa tekrar edilir. 30 yufkadan sonra arasına dövülmüş ceviz konur. 60 pazı bittikten sonra baklava şeklinde kesilir. Kalan yağ kızdırılarak tepsinin her tarafına dökülür. Orta hararete fırında pişirilir. Daha sonra fırından çıkarılıp ılık hale gelinceye kadar bekletilen baklavanın üzerine ılık şerbet dökülür.

