



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ RULO BAKLAVA

Emine Beder

2 yumurta
1 su bardağı maden suyu
1 çay bardağı sıvı yağ (hamur için)
1 çorba kaşığı sirke
1 fiske tuz
4 su bardağı baklavalık un
200 gr. margarin
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket pötibör bisküvi
200 gr. ceviz veya fındık (iri dövülmüş)
Şerbeti için:
5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine yumurtaları, maden suyunu, sıvı yağı, sirkeyi fiske tuzu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde 30 parça koparıp beze yapalım. Üzerlerine nemli bez örterek 1/2 saat dinlendirelim. Bezeleri, nişasta serpilmi zemine koyup üzerlerine nişasta serpelim, servis tabağı büyüklüğünde açalım. Açılan her yufkanın üzerine bolca nişasta serpererek 10 yufkayı üst üste serelim. Yufkaları hep birlikte mümkün olduğunca büyütürük ve yufka gruplarını sık sık alt üst ederek açalım. Hafifçe yağlanmış tepsiye yufkaları serelim. Bir kaptaki bisküvileri un haline gelene dek dövelim. İçine pudra şekerini ve iri dövülmüş cevizi ekleyip karıştırarak yufkaların üzerine serpelim. Diğer on bezeyi de aynı şekilde açıp tepsiye sererek üzerlerine bisküvili harç serpelim. Kalan on bezeyi de aynı şekilde açıp tepsiye sererek yufkaları keskin bir bıçak yardımıyla kare dilimler halinde keselim. Yağı eritip içine sıvı yağı ekleyerek 1 dk. kaynatalım. Kaynar haldeki yağı kaşık yardımıyla yufkaların üzerine gezdirin Baklavayı, 170° ısıllı fırında altı üstü pembeleşene dek pişirelim. Bu arada şerbetini hazırlayalım. Şekeri, suyu, limon suyunu birlikte 10 dk. kaynatarak ateşten alalım. Baklavayı fırından alıp iyice soğutalım. Üzerine sıcaklığa yakın ılıkta şerbeti gezdirelim. Baklava, şerbetini emene dek tepsinin üzerini kapatalım.



Fotoğraf "bahçem" tarafından gönderildi. 01.10.2015