



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURGULU EV BAKLAVASI

Neşe Birinci

1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı sirke
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
1,5 kg şeker
2 litre su
½ limon

Derin bir kaba bütün malzemeleri koyup kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayalım. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp bunları tek tek ev yufkası büyüklüğünde açalım. İçine ceviz ekleyip ince bir çubuğa dolayıp rulo yapıp iki yanından sıkıştırıp büzelim. Büzdüğümüz hamurları çubuktan çıkarıp tepsimize dizelim. 25 parça hamuru bu şekilde yapıp tepsimize dizelim. Hazırlandıktan sonra 45 dakika 180 derece fırında pişirelim. Şerbeti için 2 litre suya 1,5 kg şeker döküp kaynamaya bırakıyoruz. 15 dk kaynadıktan sonra yarım limonu içine sıkıp 2 dk. kaynayıp altını kapatıyoruz.

