



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAKLAVA (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Su Bardağı Süt
1 Su Bardağı sıvı yağ
3 Yumurta Kabartma Tozu
Un
300 gr Ceviz
1 paket margarin
125 gr. Tereyağı
ŞERBETİ İÇİN:
7 Su Bardağı Şeker
6 Su Bardağı Su

Süt, sıvı yağ, yumurta iyice karıştırılır. İçine tuz, 1 çay kaşığı karbonat ve aldığı kadar un katılır.

Çok yumuşak bir hamur elde edilir. Bu hamur 1 saat dinlendirilir.

Bu arada 300 gr Ceviz, dövülür.

Dinlenen hamur bezelere ayrılır, her beze çok ince olarak oklava ile açılır, yağlanmış tepsiye kat kat 15-20 yufka konur.

Üzerine çekilmiş ceviz serpilir. Yine 15-20 yufka konur. Baklava şeklinde kesilir

Bir tencerede eritilmiş tereyağı ve margarin birden dökülür.

Fırında 1 saat pişirilir.

Tatlı soğuk şerbet sıcak olacak şekilde dökülür. Şerbeti çekince fıstıkla süslenir.

