



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAKLAVA (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru:

2 Su Bardağı Süt

1 Su Bardağı Sıvı Yağ

1 Fincan Sirke

2 Yumurta

1 Fiske Tuz

Un

İçi:

Havanda Dövülmüş Ceviz İçi

Şerbeti:

2 kg Toz Şeker

2 Litre Su

1 Limon

Süt, yağ, sirke, yumurta ve tuz çırpılıp içerisine aldığı kadar un konularak kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Baklava yufkalarının daha iyi açılması için, hamur akşamdan yoğrularak buzdolabında dinlendirilir. Hamurdan küçük bezeler yapılır ve yumuşak kalması için temiz poşet arasına konular. Bezeler tek tek unla yufka halinde incecik açılır. Açılan yufkaların, ağızda kil gibi dağılması için, oklava üzerinde biraz buruşturularak yere serilir. Baklava sinisi yağlanır ve üzerine yere serilen yufkalardan iki tanesi üst üste döşenerek dövülmüş ceviz içinden serpilir. En üste gelecek üç yufka arasına ceviz içi ekilmeden döşedikten sonra, baklava dilimi şeklinde dilimlenir. Üzerine kaşıkla veya kepçeyle yağ dökülerek, önceden ısıtılmış fırında veya mahalle fırınında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Şerbeti için toz şeker, tencere içerisine dökülür ve üzerine su eklenerek ateşe konular. Kaynamaya başlayınca şerbetin şekerleşmemesi için, içerisine sıkılmış bir limon suyu katılarak bir taşım kadar kaynatıldıktan sonra ateşten alınarak ılımaya bırakılır. Baklava soğuduktan sonra önceden hazırlanan ılık şerbet üzerine dökülür.

