



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAKLAVA

1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 orba kaşığı sirke
1 fiske tuz
4 su bardağı baklavalık un
200 gr ceviz (iri dövölmüş)
200 gr margarin
250 gr nişasta (açmak için)
Şerbeti için:
5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine yumurtaları, sütü, sıvı yağı, sirkeyi, 1 fiske tuzu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp beze yapalım. Üzerlerine nemli bez örterek ½ saat dinlendirelim. Bezeleri nişasta serpilmiş bir zemine koyup üzerlerine nişasta serpelim, mümkün olduğunca ince yufkalar açalım. Hafifçe yağlanmış tepsiye yufkaları 5 yufkada 1 ceviz serperek üst üste serelim. Yufkaları keskin bir bıçak yardımıyla kare dilimler halinde keselim. Yağı eritip 1 dk. kaynatalım. Kaynar haldeki yağı kaşık yardımıyla yufkaların üzerinde gezdirelim. Baklavayı 170 derece ısıllı fırında alt ve üst kısmı pembeleşene dek pişirelim.

Bu arada şerbeti hazırlayalım: Şekeri, suyu, limon suyunu 10dk. Kaynatıp ateşten alalım. Baklavayı fırından alıp iyice soğutalım. Üzerine sıcaka yakın ılıklıktaki şerbeti gezdirelim. Baklava, şerbetini emene dek tepsinin üzerine kapatalım. Baklava hamurunun üzerine erittiğimiz yağın tortusunu dökmeyin.