



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BAKLAVA

Kullanılacak malzeme:

Hamuru için:

1 kg un,
4 yumurta,
1 çorba kaşığı tuz,
75 gr ayçiçek yağı.

Harcı için:

250 gr tereyağı,
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi.

Şurubu için:

3,5 su bardağı tozşeker,
1 limonun suyu,
1,5 bardak su.

Yapılışı:

Baklava hamuru hazırlanır. Yufkalar üst üste konur. Çok keskin bir bıçakla, 40 cm çapındaki bir tepsiye göre, yuvarlak şekilde kesilir. Sonra bu yufkalardan biri, içi tereyağına bulanmış tepsiye yayılır. Hafifçe eritilmiş yağdan 1/2 çorba kaşığı kadar alınır ve yufkanın üzeri yağlanır. İkinci bir yufka serilir. Bunun üzeri de aynı biçimde yağlanır. Kesimden artan parçalar yan yana getirilerek dizilir. Bunun da üzeri yağlanır. Bu şekilde yufkanın yarısı tepsiye üst üste dizildikten sonra iyice dövülmüş ceviz içi yufkanın üzerine yayılır. Cevizlerin üzerine de geri kalan yufka yaprakları aynı biçimde araları yağlanarak döşenir. Yufkaların yayılması işi bitince çok keskin bir bıçakla yufkalar dört köşe veya baklava biçiminde kesilir. Sonra tepsi orta ısıya konur ve yufkaların üzeri pembeleşinceye kadar, yani 1 saat pişirilir. Baklava pişerken bir tencereye 1,5 bardak su, tozşeker, limon suyu konur ve 15-20 dakika kaynatılarak koyu bir şurup yapılır. Baklavalardan pişip tepsi fırından alındıktan sonra, 10 dakika bir kenarda soğutulur. Sonra bir fırçayla baklavalardan üzerine yağ sürülür. Şurup üzerine azar azar dökülerek içilir. Baklavalardan iyice soğuyup şurubu çektikten sonra tabaklara konur ve servis yapılır.