



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAKLAVA

<https://www.elele.com.tr>

1 kg un
5 adet yumurta
1,5 su bardağı su
1,5 su bardağı sıvıyağ
½ çay kaşığı tuz
1,5 su bardağı çekilmiş ceviz içi
Hamuru açmak için:
Nişasta
Şerbet için:
4 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbeti için, su ve şekeri karıştırıp, kaynatın. Limon suyunu ekleyip, soğumaya bırakın. Unu geniş bir kaba koyun. Ortasını havuz gibi açıp, yumurtaları, tuz ve suyu (suyu yavaş yavaş ekleyin) koyup, yoğurun. Hazırladığınız hamurun üzerini kapatarak bir saat dinlendirin. Hamuru 10 eşit parçaya bölün. Tezgaha nişasta serpip, her bir bezeyi oklavayla ince ince açın (bıçak sırtı kalınlığında). Fırın tepsinizi yağlayın. Her bir yufkanın arasına yağ sürerek 5 kat döşeyin. 5. yufkanın üzerine, ceviz içini serpin. Diğer yufkaları da aynı şekilde yağlayıp kat kat yerleştirin. Hamuru küçük karelere dilimleyip, üzerine zeytinyağını kızdırarak dökün. 180 derecede, üzeri kızarana kadar pişirin. Baklavayı fırından çıkardıktan sonra, tepsi kenarında birikmiş fazla yağı dökün. Ilık şerbeti üzerine dökün ve şerbeti iyice çekince servis yapın.

