



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BAKLAVA

Hacı Sayid

1 kg baklavalık buğday unu
3 yumurta
15 gr tuz
300 gr su
350 gr öğütölmüş ceviz içi
Şerbet için;
1 kg şeker
400 gr su
Yarım limon suyu
40x60 cm tepsisi (büyük boy fırın tepsisi)

Hamurun hazırlanması:

Mermer tezgahı veya pürüzsüz tahta masa üzerine 1 kg. baklavalık unu tepeleme döküp ortasını havuz gibi açın. İçine 350 gr su, 15 gr. tuz ve 3 adet yumurtayı koyun ve yoğurarak hamur tutun. Hamur sert gelirse, biraz daha su katılarak yumuşatılabilir, fakat baklava hamuru sert olması gevrekliğı artırır. Yoğurduğunuz hamurun üzerini nemli bir bez ile kapatıp 15 dakika kadar dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamura bir kez daha bu işlemi tekrarladıktan sonra, hamuru düzgün, ince uzun bir oklava şekline sokup bıçak ile 30 eşit parça halinde kesin. Kesilen hamurları beze haline getirin, üst üste aralarını hafifçe nişastalayın. 15 dakika daha üzerine nemli bir bez örterek dinlendirin. Dinlenen hamurları teker teker tabak büyüklüğünde açılarak üst üste aralarını bolca nişastalayarak dizin. Hamurun her yerinin nişastalandığından emin olun, aksi takdirde hamur bir birine yapışır. Açtığınız hamurları, üzerine nişasta serpip 10[?]ar 10[?]ar istifleyin. Kenarlarındaki fazla nişastayı alıp hamurların üzerine yine nemli bir bez örtün ve dinlendirin. Dinlenen hamurlardan ilk 10[?]luk grubu tezgahın üzerine alıp nişasta serptikten sonra merdane ile kenarlara bastırarak tepsinizin büyüklüğünde açın, açtığınız yufkaları teker teker oklavaya sararak tezgahın üstüne teker teker serin; bu arada yufkaların üzerine nişasta serpmeyi ihmal etmeyin. Bu işlemi diğer 10[?]luk gruplar için de tekrarlayın.

Tepsiye döşemesi:

Hazırlanmış yufkalardan ilk 10[?]luk kısmı tezgaha üst üste serin ve tepsinizi kalıp yaparak dışında kalan kısımları kesip parçalara ayırın. Tepsinin içini hafif yağlayın. Tabanına yufkaların iki tanesini düzgünce serin hafifçe erittiğiniz tereyağı ile yağlayın. Kesilen kenar yufkaların yarısını tepsinin içini tamamen kaplayacak şekilde kat kat atın ve tekrar yağlayın. İşlemi ilk 10[?]luk yufka bitene kadar tekrarlayın. Bu yufka katlarının üzerine öğütölmüş ceviz içini serpin. Kalan kenar yufkaları da, cevizin üzerine aynı şekilde kat kat atın ve yağlayın. Daha sonra diğer 10[?]luk yufka işlemi içinde aynı işlemi yapın.

En son kalan 10 tane yufkayı ise tek tek tepsiye yerleştirin ve aralarını tek tek yağlayın. Tepsinin dışına taşan yufkaların kenarlarını bıçak ile düzeltin. Dikkatli bir şekilde çok keskin bir bıçak yardımıyla baklavayı dilimleyin. Geriye kalan erimiş tereyağı, tepside kuru yer kalmayacak şekilde gezdirerek dökün. İşlemi biten baklava tepsisini 200 derecedeki fırında yaklaşık 45 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkan baklava soğutmadan hazırladığınız sıcak şerbeti her yerine eşit bir şekilde ilave edin. Servis yapmadan önce şerbeti çekmesini ve soğumasını bekleyin.

