



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAKLAVA

THY Skylife

1,5 kilo un
6 adet yumurta
1,5 su bardağı su
1,5 bardak zeytinyağı
½ çay bardağı limon suyu
6 su bardağı dövülmüş ceviz içi
800 gr tereyağı
1 su bardağı sirke
5 su bardağı buğday nişastası
Şerbet için:
2 kg şeker
1,5 litre su
2 dilim limon

Şeker ve suyu tencereye ilave edip kısık ateşte iyice kaynatın. Kaynarken içine limon suyunu ilave edip iki dakika daha kaynatıp altını kapatın. Zeytinyağı, limon suyu, sirke ve yumurtaları bir kaba alıp karıştırın. Karıştırdığınız malzemelere unu ekleyerek yoğurun ve yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamurdan 45-50 adet beze çıkarın. Bezelerin üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin. Üzerlerine nişasta serperek tek tek açın. Aralarına nişasta serperek hamurları üst üste dizin. Üstünü örterek 30 dakika dinlendirin. Eritilmiş tereyağı ile tepsiyi yağlayın ve dinlenmiş hamurları oklava ile incecik açarak tepsiye yayın. Her kata eritilmiş tereyağını ekleyin. Hamurların yarısından biraz fazlasını tepsiye yerleştirdikten sonra cevizi serpiştirin. Kalan yufkaları da aynı şekilde yayın ve kalan tereyağının kalanını en üstüne dökün. Tepsideki yufkaları üçgen şeklinde dilimleyin. 140 derece fırında bir saate yakın pişirin. Ilık şerbeti yavaş yavaş döküp soğuyunca servis edin.

