



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAKLAVA

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

1 Bardak süt
2 Bardak sıvıyağ
2 yumurta
Kabartma tozu
Alabildiği kadar un
1 bardak nişasta
1 kaşık sirke
1 paket katı yağ
300 gr. Ceviz içi
Şerbeti için
4 bardak su
5 bardak toz şeker
Limon suyu

Ayrı bir tencerenin içerisinde 4 bardak suyun içerisine 5 bardak şeker ilave edilerek kaynatılır. Kaynayınca içerisine limon suyu ilave edilir ve altı kapatılır.

Süt, yumurta, 1 Bardak yağ ve sirke yayvan bir kaptaki karıştırılır. İçine alabildiği kadar un ve kabartma tozu koyularak çok yumuşak bir hamur elde edilir. Yapılan hamur beş eşit parçaya bölünür. Bölünen bu parçaların her biri 10 eşit parçaya bölünerek 50 adet ufak toplar yapılır ve bu toplar da tepsi içine dizilerek yarım saat kadar dinlendirilir.

Dinlenen hamurlara nişasta serpilerek merdane ile 15 cm boyutlarında daireler açılır. Açılan hamurların 10 tanesi üst üste konularak 5 adet 10'lu kümeler yapılır. Bu işlemin ardından ise 10'luk hamurlar merdane ile tek bir hamur olarak açılarak tepsiye yerleştirilir. İkinci katına dövülmüş cevizler serpilir. Üzerine bir hamur konduktan sonra tekrar ceviz serpilir.

5 Hamur üst üste yerleştirildikten sonra baklava dilimleri istenilen boyut ve şekilde kesilir. Kızdırılan 1 paket terayağı üzerine dökülerek fırına verilir. Fırından çıkan tepsinin üzerine hazırlanan şerbet dökülür.

