



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAKLAVA

2 adet yumurta
1,5 çay bardağı süt
1 çay bardağı Ayçiçek yağı
4 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1/3 su bardağı su
4 su bardağı un
Şerbeti için:
3,5 su bardağı un
3 su bardağı toz şeker
1/4 adet limon suyu
İçi için:
300 gram iri çekilmiş ceviz
Açmak için:
1 su bardağı nişasta
Araları için:
250 gram eritilmiş tereyağı

Un haricindeki bütün malzemeleri derin bir kabın içine koyun.

Unu azar azar ilave edip yoğurmaya başlayın.

Ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.

Yoğurduğunuz hamurunuzun üzerine nemli bir bez örterek oda sıcaklığında bekletin.

Derin bir tencere içerisinde su ve toz şekeri koyalım.

Orta ateş üzerinde suyun içinde şeker tamamen eriyene kadar kaynatalım.

Fokurdayınca üzerine limon suyunu ekleyip bir süre daha kaynattıktan sonra ocaktan alıp oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Dinlendirmiş olduğunuz hamurunuzu 20 eşit parçaya ayırarak üzerlerine nişasta serpererek tepsinin büyüklüğünde incecik bir biçimde açın.

Tepsiyi yağladıktan sonra yufkaları üst üste koymaya başlayın ilk on katı bitirdiğinizde arasına eritilmiş tereyağını sürüp ceviz içlerini koyun.

Geriye kalan on katıda bitirdikten sonra bıçakla baklava hamurunuzla şekil verin. Artmış olan tereyağını gezdirin.

Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında 30 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkarttığınız baklava hamurunuzla ılımış olan şerbetinizi ekleyin.

Baklava şerbetini çektikten sonra dondurma veya kaymakla servis edebilirsiniz.

Not: Şerbetin ılık baklavanın sıcak olmasına özen gösterin. Dilerseniz yufkaları tek tek açmak yerine üst üste koyup açabilirsiniz.