



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAKLAVA

2 adet yumurta
2 yemek kaşığı sirke
Yarım su bardağı bardağı su
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
1 su bardağı nişasta (Hamuru aşmak için)
2 su bardağı ceviz içi
300 gram tereyağı
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Bir dilim limon

Derin bir kapta yumurta, sirke, su, süt, sıvıyağ, kabartma tozu gibi tüm hamur malzemesini karıştırıp, yoğurun. Kulak memesi kıvamında elde ettiğiniz hamurunuzu 20 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamurdan eşit büyüklükte 40 bezeye bölünür. Bezelerin altına üstüne nişasta serpilir ve merdane yardımı ile küçük yufkalar halinde açılıp üst üste konur. 10'ar yufkalı katlar yapılmalıdır ve aralarına bolca nişasta serpmelisiniz. 10 katlı ilk grup, merdane yardımı ile tepsi büyüklüğünde açılır ve tepsiye yerleştirilir. Ardından ikinci grup hamur da aynı ölçüde açılır ve tepsideki hamurun üzerine serilir ve üzerine bolca ceviz serpilir. Kalan 10 ar katlı 2 grup hamurda aynı şekilde açılarak tepsiye yerleştirilir ve arzu edilen şekilde kesilir. 300 gram tereyağı ocakta eritilip dilimlenmiş baklava hamurunun üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış 160° fırında, ağır ağır pişiriliryaklaşık 1,5 saat pişirilir. Pişirilen tatlı fırından alınır ve iyice soğuması için oda ısısında bekletilir. Bu sırada şerbet hazırlanır. Tencerede şeker su ve limon kaynatılır. Kaynayan şerbet ılımaya bırakılır. Soğuk tatlının üzerine ılık şerbet dökülür ve şerbetini çekmesi için 2 saat kadar bekletilir. Bu 2 saatin sonunda baklava tüm şerbeti çekmiş olmalı.

