



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAKLAVA

Malzeme:

1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı sirke
250 gr ceviz
2 yumurta
5 su bardağı un
Şurubu:
5 su bardağı şeker
3.5 su bardağı su
Açmak için:
300 gr nişasta
200 gr un
Üzerine 500 gr tereyağ

Yapılışı:

Bir kapta yağ, süt, sirke, yumurta, kabartma tozu konarak kaşıkla çırpılır. Un ilave edip iyice özlendirerek yoğrulur.

Hamur ikiye bölünür. Hamurun bir parçası cevizden büyük parçalara kesilir. Bir tabakta nişasta ile tın karıştırılır. Küçük bezeler nişastalı un ile yemek tabağı büyüklüğünde açılır. Aralarına nişasta konur. Hepsi açılıp üst üste konunca merdane ile tepsi büyüklüğünde açılır. Tepsiye yerleştirilir. Üzerine dövülmüş ceviz serpilir. Diğer parça da aynı şekilde hazırlayıp merdane ile açarak cevizlerin üzerine yerleştirilir. Baklava dilimi gibi kesilip üzerine 500 gr kızgın tereyağı dökülür. Isıtılmış fırında pişirilir. Fırından çıkarılır, baklava ılınca ılık şerbet dökülür.