



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

CEVİZLİ BAKLAVA

MALZEMELER

4 bardak un
3 yumurta
ceviz kadar yağ
1 kahve kasığı tuz
yeterince su
2 bardak nisasta
İçine: 2 bardak erimis yağ,
2 bardak çekilmiş ceviz
Surubu için:
5 bardak şeker,
3 bardak su,

YAPILIŞI

Elenmiş un, yumurta, tuz, yağ, yeterince su ile baklava hamuru yoğrulur. Yufkalar açılır, ayrı bir yerde üst üste konur. Baklava yapılacak tepsi yağlanır, üzerine bir yufka serilir. Kenarlardan sarkan kısımlar varsa bıçakla tepsiye göre kesilir. İlk yufka üzerine yağ serpilir veya elle sürülür. Böylece yufkaların yarısı yağlanarak birbiri üzerine konur, fazla kenarlar daima kesilir. Yariyi bulan bu yufkalar üzerine iki bardak ceviz düzgünce yayılır. Kalan yufkalar da yağlanarak tamamlanır. (Kenarlardan artan parçalar kenar çıktıkça baklava yufkalarının arasına yerleştirilir) kalan yağ ısıtılarak en üstten dökülür. Onbeş dakika kadar sonra ucu sivri ve keskin bir bıçakla baklava biçimi veya dikdörtgen, üçgen gibi istenildiği biçimde kesilir. Keserken bıçak öne doğru çekilmez, bastırılarak ve sol elin parmakları kesilen baklavaya yakın tutularak kesilir. Baklavaların kesilmesi tamamlanınca üzerine yağ gezdirilir, orta sıcaklıktaki bir fırına verilir, üzeri kızarıncaya kadar pisirilir. Baklava fırına verildiği zaman beş bardak şeker, üç bardak su ile kaynatılır, üzerinden köpükler alınır, atılır. Sonra bir kasık limon suyu katılır, tekrar kaynatılır ve sogumaya bırakılır. Fırından çıkan baklava tepsisinin üzerine ilik olarak tatlısı dökülür. Üzeri daha büyük bir tepsi ile kapatılır. Surubu çekinceye kadar kapalı tutulur.

[ML® Kolay Baklava için tıklayın](#)