



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAKLAVA

Malzemeler:

4 su bardağı un
1 yumurta
tuz
1 su bardağı nişasta
ceviz içi
1/2 su bardağı tereyağı
Şerbet için:
4 su bardağı şeker
5 su bardağı su
limon suyu
1 çay kaşığı sıvı yağ (kaşık)

Yapılışı:

Un, yumurta, tuz, su ilavesiyle yoğrulur. 10 dakika bekletilen hamur, ceviz iriliğinde parçalara ayrılıp nişastayla ufak tabak büyüklüğünde açılıp araları nişastalanarak 5 tanesini üst üste konup sonra hepsi birden merdaneyle açılır. En alta tepsinin kenarlarından taşırarak yerleştirildikten sonra iki üç katta bir eritilmiş kızgın yağdan gezdirilir (yağ, sürekli sıcak olmalıdır). Ortasına dövülmüş ceviz konup bu işleme devam edilir. Yufkalarımız bittikten sonra baklava dilimi kesilir. Kalan yağ ısıtılarak üzerine gezdirilir. 200° fırında kızartılır. Daha önce kaynatılıp soğuyan şerbet üzerine dökülür.

Not: Ortalama 24 adet yufka açılmalıdır.