



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAKLAVA

1 paket margarin
4.5 su bardağı un
1.5 su bardağı çekilmiş ceviz içi
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı limon suyu
2 su bardağı ılık su
1 tutam tuz
1 su bardağı nişasta
Şurubu için:
5 su bardağı tozşeker
4 su bardağı su
Yarım limon suyu

4 su bardağı unu eleyip ortasını açın. Karbonatı limon suyunda eritip una ekleyin. Tuz ve ılık su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun ve 32 parçaya bölün. margarin eritip ılınmaya bırakın. Kalan un ile nişastayı harmanlayın. Herbir hamur parçasını, nişastalı un serperek tabak büyüklüğünde açın. Üzerine eritilmiş margarin sürerek 4 hamuru üst üste yerleştirin. En üstteki hamuru yağlamayın. Bu şekilde 8 hamur grubu oluşturun ve 20-25 dakika dinlendirin.

Hamur gruplarını ayrı ayrı açıp tepsi büyüklüğünde 8 kalın yufka hazırlayın. Birinci yufkayı yağlanmış tepsiye yayıp üzerine margarin sürün ve ikinci yufkayı yayın. Ceviz içi serpip üzerine üçüncü yufkayı yayın. margarin ve ceviz sıralaması ile işlemi tamamlayın. Dilimleyip sıcak fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Tozşeker ve suyu tencerede kaynatın. Limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın. Sıcak şurubu soğuk tepsiye döküp şerbetini çekince servis yapın.