



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAKLAVA

Ümit Usta

Hamuru için:

1 kg. un

3 adet yumurta

50 gr. sıvıyağ

1 kahve kaşığı tuz

İçi için:

200 gr. ceviz içi

1 çay kaşığı tarçın

Hamuru açmak için:

1 su bardağı un

Yarım su bardağı nişasta

Üstüne dökmek için:

650 gr. erimiş tereyağı

Şurubu için:

2 kg. tozşeker

7 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

Hamur malzemesini iyice karıştırıp pürüzsüz yumuşak dokulu bir hamur elde edinceye kadar yoğuralım.

On eşit parçaya bölüp üzerlerine temiz ve nemli bir bez örterek on beş dakika dinlendirelim.

Dinlendirdiğimiz hamurları, bir mermer üzerine alıp aldığı kadar nişastalı un serperek yufka şeklinde incecik açalım.

Açtığımız bu yufkaları, aralarına nişasta ve un karışımından serperek üst üste dizelim.

Tatlı tepsisini, yufkaların üzerine ters olarak koyup yufkaları tepsi büyüklüğünde keselim.

Tepsimizi erimiş margarin ile yağlayıp yuvarlak kestiğimiz yufkalardan iki kat üst üste koyalım.

Erittiğimiz tereyağından fırça yardımı ile yufkaların üzerine yağ serpiştirelim.

Kestiğimiz yuvarlak yufkaların dört yaprağını en üst kat için ayıralım.

Geri kalan yuvarlak ve kenar yufka parçalarının yarısını, her iki katta bir fırça ile yağ serpmek şartı ile düzgünce yayalım.