



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ BAKLAVA

3 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 çay bardağı yoğurt  
1 yumurta  
1 çay bardağı su  
1 su bardağı nişasta  
1 su bardağı pirinç unu  
250 gr tereyağı  
350 gr çekilmiş ceviz  
Şerbet için:  
5 su bardağı tozşeker  
3.5 su bardağı su  
Yarım limonun suyu

### Hazırlanışı:

1 Unu hamur yoğurma kabına alıp kabartma tozu, yoğurt, sıvıyağ ve yumurtayı ilave ederek karıştırın. Suyu azar azar ekleyerek düzgün bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bezle örtüp 30 dakika dinlendirin.

2 Nişasta ile pirinç ununu bir kaptaki harmanlayın. Hamurdan eşit büyüklükte 30 beze hazırlayın. Tezgâhı unlayın, her bezenin üzerine nişastalı pirinç unu serperek 8-10 santim çapında açın.

3 Yufkaları 10'ar 10'ar üst üste yerleştirip 3 hamur grubu hazırlayın. Her birini tepsi büyüklüğünde açarak kalın bir yufka haline getirin ve 20 dakika dinlendirin.

4 Fırın tepsisini yağlayın. Tereyağını eritip ılınmaya bırakın. Birinci gurup yufkayı tepsiye yayın. Üzerine 1 çorba kaşığı tereyağı gezdirip ceviz serpin. İkinci gurup yufkayı üzerine yayın. Eritilmiş tereyağı gezdirip ceviz serpin ve son yufka gurubunu yayın. Baklava şeklinde dilimleyin. Kalan tereyağını baklavanın üzerine gezdirin.

5 Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirin. Üzeri kızarıncaya fırından alıp soğumaya bırakın.

6 Şerbeti hazırlamak için; Tozşeker ve suyu tencerede kaynatın. Limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynattıktan sonra ateşten alın. Sıcak şerbeti soğuk baklavanın üzerine dökün. Şerbetini iyice çekmesi için bir gece bekletin.