



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAKLAVA

500 gr. baklavalık un  
2 adet yumurta  
1/2 limon suyu  
1 yemek kasığı zeytinyağı  
1 çay kasığı tuz  
250 gr. ceviz içi (arasına koymak için)  
Hamuru açmak için:  
250 gr. nisasta (2,5 su bardağı)  
Surubu:  
1 kg. tozşeker (5 su bardağı)  
4 bardak su  
1/2 limon  
Üzerine dökmek için:  
500 gr. yağ (tereyağ, margarin)

Elenmiş unun ortasına 2 yumurta kirin. Tuz, limon suyu, zeytinyağı koyun. 3/4 bardak suyu azar azar katarak bir hamur yapın ve iyice yogurarak özleştirin. Hamuru ıslak bezin altında 15 dakika dinlestin.

Dinlenen hamuru elle uzatıp bükerek tekrar yogurun. Silindir biçimde uzatın ve iki ceviz büyüklüğünde parçalara bölün. Avuç arasında yuvarlayarak, küçük pazılar yapın. (Kurumaması için üzerine nemli bez örtün.)

Hamurları tek tek ince açın.

Tepsiye yufkaların yarısını yerlestin. Üzerine ince dövülmüş ceviz serpin. Diğer yarısını da üzerine kapatın. (Tepsiden sarkan hamurları kesip aralarına dagıtın.) Keskin bir bıçakla baklava biçiminden kesin. Ertiştirilip tortusu alınmış sıcak yağ üzerine gezdirin.

Ortadan daha sıcak fırında 40 dakika pisirin. Fazla yağ süzdürün. Ölçülü şekerle suyu kaynatıp limon sıkın ve kabugunu da içine atın. Soguk surubu sıcak hamurun üzerine gezdirin. Tatlisini çekince servis tabağına alın



Fotoğraf "tıpatıp" tarafından gönderildi. 11.06.2019