



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ BAKLAVA (VAN)

- 1 su bardağı süt
- 3 yumurta
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 tutam tuz alabildiğince un
- 300 gr çekilmiş ceviz
- 1.5 paket eritilmiş kızgın tereyağı
- 4 subardağı tozşeker
- 5 subardağı su
- Çeyrek limon suyu

Hamur malzemeleri iyice yoğrulur ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. sonra hamur 30 parçaya bölünür ve nişastayla açılmaya başlanır. Önce 10 tanesi pasta tabağı büyüklüğünde açılır ve üstüste konur. Sonra hepsi birden nişastayla tepsinizin büyüklüğünde açılır. Sonra 5 tanesi üst üste konulur aynı şekilde açılır ve tepsiye konur. Üzerine bol ceviz dökülür, sonra 2 tane daha üst üste konulup açılır tepsiye yerleştirilir. Geriye kalan 13 tanede aynı şekilde açıldıktan sonra tepsiye konur ve üzerine erittiğimiz kızgın tereyağını gezdirilip dilimliyoruz. Önceden ısıttığımız fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz. Daha önceden hazırladığımız şerbetimizi soğuk olarak fırından çıkan sıcak baklavamıza döküyoruz. Baklavamız iyice soğuyup şerbetini çekince servis yapıyoruz.

