



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BURMA BAKLAVA

1 kg un
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
5 yemek kaşığı tereyağı
1 adet limonun suyu
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı un
4 yemek kaşığı zeytinyağı
HARCI İÇİN:
1 tatlı kaşığı tarçın
2 su bardağı ceviz içi
ŞURUBU İÇİN:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

Unu yoğurma kabına koyup, ortasını açın. Süt, yumurta, limon suyu ve tereyağı ekleyip yumuşak bir hamur hazırlayın ve 1 saat dinlendirin.

Şurubu için; şeker ve suyu kaynatıp limon suyunu ekleyin. Soğumaya bırakın.

Cevizleri tarçınla karıştırın.

Nişasta ve unu karıştırıp, baklava açmak için bekletin.

Hamurdan, küçük bezeler alıp incecik açın. Hamuru açarken, nişastalı unu kullanın. Üzerine ceviz ve tarçın karışımını serpip, yufkayı oklavaya sarın. Oklavanın üzerinde, yufkayı büzüp oklavadan çıkartın. 5 cm uzunluğunda kesip, yağlanmış tepsiye dizin.

Zeytinyağı ve tereyağını eritip, üzerine dökün. 175 derece ısıtılmış fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkan baklavalara üzerine soğuk şuruptan gezdirip 10 dakika bekletin. Kalan şurubu da baklavalara üzerine döktükten sonra 1 saat bekletin. Servise hazır.

Not: Yufkaların oklavaya yapışmaması için, oklavanıza nişasta serpiştirin.