



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EV BAKLAVASI

Leman Duru

3 adet yumurta
1 kg baklavalık un
2 bardak su
½ kg nişasta (hamuru açmak için)
400 gr tereyağı (eritilmiş)
400 gr ceviz içi
Şerbeti için:
5 su bardağı toz şeker
5 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu

Geniş bir kaba unu boşaltıp yumurtaları içine kırın. Sonra bir bardak su ilave edin. Hamur kıvamını alana kadar yoğurduktan sonra yaklaşık yarım saat kadar dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamuru 12 eşit parçaya bölün ve üzerine nişasta serpip elinizle yassı hale getirin. Mermer bir zemin veya sofranın üzerine oklava veya merdaneyle hamurları olabildiğince ince bir şekilde açın. Hamur açılırken sürekli olarak nişasta serpin. Açtığınız yufkaları tepsiye dizmeden önce çok hafif bir şekilde tepsiyi iyice yağlayın. Sonra birer birer yufkaları tepsiye dizin. Yufkaları tepsiye dizerken her bir defasında daha önce kısık ateşte eritmiş olduğunuz tereyağına bir fırçayı batırarak yufkanın üzerine serpin. Hamurun yarısını tepsiye döşedikten sonra cevizi güzel bir şekilde tepsiye yayın. Kalan hamurları da aynı şekilde tepsinin üzerine dizin. Bıçağın tersiyle tepsinin kenarından hamuru içeriye doğru sıkıştırın. Yine bıçak yardımıyla istediğiniz şekilde dilimleyin. Eritmiş olduğunuz yağ dilimlerin üzeri kapanacak şekilde dökün. Hazırladığınız baklavayı 180 derecede pişirin.

