



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ FİNCAN BAKLAVASI

5 su bardağı un
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1/2 çay bardağı su
1 çay kaşığı karbonat
1 yemek kaşığı sirke
Çeyrek limon suyu
1 Fiske tuz
Şerbeti için:
3 Su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limon
Açmak için yeterince nişasta
150 gr tereyağı
150 gr ceviz içi

Bütün malzemelerle hamuru yoğurun. 20 dakika dinlendirin. İkişerli guruplar halinde aralarını nişastalıyarak açın. Yufkayı dörde bölün. Her bir parçayı Fincanın içine koyup, önce iki sonra bir parmağınızla ortada döndürün. İçine cevizini koyup kalan parçaları üzerine kapatın. Hafif değil ama çok sıkıda değil orta halli bastırın ve tepsiye ters çevirin. Üzerine erittiğiniz ılık yağı gezdirin ve 200 derecelik fırında pişirin. Tatlı soğuduktan sonra, Şerbeti ılıktan biraz sıcakken üzerine dökün.

