



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

CEVİZLİ KESME BAKLAVA (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonemekleri.com>

Malzemeler:

2 su bardağı süt
2 su bardağı soğuk su
1 çay bardağı yoğurt
1 paket eritilmiş margarin
2 su bardağı sıvı yağlabildiği kadar un
1 su bardağı dövülmüş ceviz
Şerbeti İçin Gerekli Malzemeler:
2 litre su
3 kg. toz şeker
Nohut tanesi kadar limon tuzu

Yapılışı:

Bir kaba süt, soğuk su, yoğurt, eritilmiş margarin konur. Un katılır. Kulak memesi yumaşaklığında hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Parçalar oklava ile ince ve büyük yufkalar şeklinde açılır. Açılan yufkalar biraz bekletilir. Bekletilen yufkaların yarısı yağlanmış baklava tepsisine üst üste konarak döşenir. Üzerine ceviz ekilir. Kalan yufkalar da bunun üzerine yerleştirilir. Baklava şeklinde kesildikten sonra üzerine kızdırılmış sıvı yağ dökülür, fırında pişirilir. Bir tencereye su ve şeker konur. Limon tuzu katılır. 15 dk şerbet kaynatılır. Soğutulmuş şerbet fırından yeni çıkmış olan baklavanın üzerine dökülür.