



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEVE TABANI BAKLAVA

1 ay bardağı zeytinyağı
2 ay bardađı su
2-3 damla limon
Yeteri kadar un (Yumusak bir hamur için)
Amak için:
1 paket nisasta
1 ay bardađı un
Ii için:
1 su bardađı ekilmis ceviz
Üzeri için:
250 gr tereyağı (kızdırılmis)
Serbeti için:
2 su bardađı seker
1 su bardađından biraz fazla su

Zeytinyağı, su ve limon suyunu karıştırıp içine unu azar azar ekleyin. Elle irpin. Cıvık bir halde iken un katarak fazla sert olmayan bir hamur tutun. 20 dakika üzerine bez örtüp hamuru dinlendirin. Hamurdan 12 adet cevizden biraz büyük bezeler koparin. Üzerine nisastali un karisimi serpin. Oklava ile arsi yufkasından biraz daha büyük olarak, nisastali un yardımı ile aın. Her bir yufkayı karşılıklı kenarlarından ortaya doğru dört bir kenarından toplayin.(büzerek). Ortadaki büzülmüs kısma ceviz koyup, uç kısmından ortaya doğru kapatın. Firin tepsisine yavaşça çevirin. Üzerine kızdırılmis tereyağını dökerek firina verin. Pembelesince firından alın. Kızgınlığı gittikten sonra ilindirilmis serbeti üzerine döküp servise sunun.