



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLAMA BAKLAVASI

Emine Beder

2 yumurta
1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 orba kaşığı sirke
1 fiske tuz
4 su bardağı baklavalık un
250 gr. nişasta (açmak için)
200 gr. ceviz veya fındık (iri dövülmüş)
1,5 paket margarin veya tereyağı
şerbeti için:
5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine yumurtaları, sütü, sıvı yağı, sirkeyi, 1 fiske tuzu ekleyip zl bir hamur yoğuralım. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp beze yapalım. Üzerlerine nemli bez örterek 1/2 saat dinlendirelim. Sonra bezeleri nişasta serpilmiş bir zemine koyup üzerlerine nişasta serpelim, mümkün olduğunca ince yufkalar açalım. Açtığımız her yufkayı temiz bir bez üzerinde 5 dk. bekletip hafifçe kurumasını sağlayalım. Açtığımız bir yufkanın üzerine iri dövülmüş ceviz serpererek yufkayı yarıdan keselim. Yarım yufkalardan birini yan kenarlarından içe doğru akordiyon gibi bzelim. Daha sonra yufkayı bir ucu sabit kalacak şekilde ken etrafında döndürelim. Yufkanın diğer yarısını da aynı şekilde hazırlayalım. Bütün bezeleri ay şekilde hazırlayıp hafifçe yağlanmış tepsiye yan yana ve aralıksız şekilde dizelim. Yağı eritip 1 dakika kaynatalım. Kaynar haldeki yağı kaşık yardımıyla yufkaların üzerine gezdirelim. Baklavayı 170° ısılı fırında altı üstü pembeleşene dek pişirelim. Bu arada şerbeti hazırlayalım. şekeri, suyu, lime suyunu birlikte 10 dk. kaynatıp ateşten alalım. Baklavayı fırından alıp iyice soğutalım. zerine ılık şerbeti gezdirelim. Baklava, şerbetini emene dek tepsinin üzerini kapatalım. Baklava hamurunun üzerine erittiğiniz yağın tortusunu dökmeyin.