



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI BAKLAVA

300 gr. Un
200 gr. Nişasta
300 gr. Tereyağı
1 tatlı kaşığı Tarçın
1 tatlı kaşığı Yeşil fıstık (çekilmiş)
1 ad. Yumurta
1 su bardağı Süt
1 ad. Limon
2 ad. Elma
Şurubu :
1 kg. Su
1 kg. Şeker
1/2 Limon (birlikte kaynatılır)

Un mermere elenip, ortası havuz gibi açılıp, içine tuz, yumurta, süt ile yoğrulularak 30 dk. dinlendirilir. Dinlenen hamur iyice yoğrulup yuvarlak şeklinde 6 parçaya bölünür ve tekrar 30 dk. dinlenmeye bırakılır. Daha sonra nişasta ile incecik açılır. Önceden yağlanmış tepsiye yufkaların yarısı döşenir. Rendelenmiş elmalar, suyu sıkılarak yufkaların üzerine yayılır ve üzerine tarçın serpilir. Kalan yufkalar da üzerine döşenerek baklava şeklinde kesilir. Eritilmiş tereyağı üzerine dökülüp orta ateşte fırında 45 dk. pişirilir. Fırından çıktıktan sonra yağ süzdürülüp hazırlanan şurubu sıcak şekilde üzerine dökülüp, soğuyunca servis edilir.