



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI BAKLAVA

Baklava hamuru için:

2 yumurta

1 ay bardağı sıvıyağ

1 ay bardağı yoğurt

1 ay bardağı süt

1 tatlı kaşığı tozşeker

5.5 su bardağı un

1 orba kaşığı sirke

Hamuru açmak için:

1 su bardağı buğday nişastası

zeri için:

250 gr tereyağı

iç harcı için:

6 elma

3 orba kaşığı tozşeker

3 orba kaşığı su

1 su bardağı kıyılmış tuzsuz badem

Şerbet için:

3 su bardağı tozşeker

4 su bardağı su

iç harcı için, elmaların kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Su ve şekerini bir tencereye alıp karamel haline gelinceye kadar pişirin. Kp kesilmiş elmaları ilave edip kısık ateşte 15 dakika pişirin. Kıyılmış bademi ekleyip birkaç dakika daha pişirdikten sonra soğumaya bırakın.

Baklava hamuru için, yumurta, sıvıyağ, yoğurt, süt, şeker, sirke ve tuzu hamur yoğurma kabında karıştırın. Unu azar azar ekleyip yoğurun. Hamuru tezgahın üzerine alıp pürüzsüz bir hamur yoğurun. Üzerini örtüp 20 dakika bekletin.

Hamuru 30 eşit bezeye ayırın. 15 bezeyi üzerlerine nişasta serpererek tek tek pasta tabağı büyüklüğünde aın.

Açtığınız yufkaları aralarına nişasta serpip üst üste yerleştirin. Oklava ile tepsi büyüklüğünde bir yufka açıp yağlanmış tepsiye yayın. zerine elmalı harcı yayın. Kalan 15 bezeyi de aynı şekilde açıp harcın üzerine yayın. Kare şeklinde kesip dilimleyin.

Tereyağını tavada eritip baklavanın üzerine gezdirerek dkn. 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp yarım saat bekletin. Şerbet için, şeker ve suyu bir tencereye alıp kaynayıncaya kadar karıştırın. Koyulaşması için 10 dakika kısık ateşte kaynatın. Sıcak şerbeti ılık baklavanın üzerine gezdirerek dkn. 2 saat bekletip servis yapın.

[ML@ Elmalı Hamur Tatlısı için tıklayın](#)