



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI BAKLAVA

1 kg un
30 gr tuz
6 adet yumurta
200 gr süt
300 gr mısır nişastası
1/2 kg elma
100 gr pudra şekerı
100 gr elma suyu
600 gr tereyağı
Şurubu için :
2 kg toz şeker
1 kg su
1 limon

 nce unun ortasına tuz, süt ve teker teker kırarak yumurta konur. 100 gram da elma suyu il ve edilip iyice karıştırılıp, yoğrulur. Sonra yufkalar açılır ve yapışmaması için aralarına nişasta konur. Açılan bu yufkaların sayısı 12 veya 15 tane olmalıdır. Bunlar tepsiye yerleştirilir.  zerine iki    kat yufka, sonra da baklavanın içi konur. (İ  500 gram rendelenmiş elma, 100 gram pudra şekerı karışımıdır.) Geriye kalan yufkalar, üzerine yerleştirilir. Sonra kare kare kesilir, eritilmiş, 600 gram tereyağı konur, şurubu dökülür.

[ML  Elmalı Eyyam Tatlısı için tıklayın](#)