



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI BAKLAVA

Malzemeler:

500 gram un
500 gram tereyağı
15 gram tuz
2 tane yumurta
200 gram su
3 adet elma
5 gram toz tarçın
Şurubu için:
1 Kilo toz şeker
800 gram su

Hazırlanışı:

Baklavanın şerbeti için şeker ve suyu kaynatın ve beklemeye alın. Suyun içine ilave ettiğiniz, yağ ve yumurtalara azar azar un tuz ve toz tarçın ilave ederek poğaça hamuru yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurdan büyük parçalar kopartarak 20 adet beze yapın. Bezelerin üzerine nemli bir bez örtüp, 20 dakika dinlendirin. İlk 10 bezeyi ayrı ayrı hafifçe unlanmış zeminde servis tabağı büyüklüğünde açın. Aralarına nişasta serperek üst üste dizin. Oklavayla 10 bezeyi bir arada incecik açın. İlk 4 yufkayı bolca yağlanmış bir tepsiye alıp, her 4 yufkada bir püre haline gelmiş elmanızı sürün. Kalan 10 bezeyi de açın ve onları da yine aralarına elma yerleştirerek tepsiye alın. Tereyağını eritin, tepsideki hamuru baklava dilimi şeklinde kesin. Üzerine iyice kızdırılmış tereyağınız gezdirin. Tepsinizi önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırına sürün, baklavanın üzeri altın sarısı renk alana dek pişirin. Çıkarttıktan sonra baklavayı bir süre bekleterek ılıtın, üzerine ılık şerbeti döküp, tatlısın