



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ERİŐTE BAKLAVASI (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonemekleri.com>

Malzemeler:

100 gr. tereyađı  
400 gr. kuyruk yađı  
4 adet yufka  
500 gr. badem  
1 tabak kaymak  
Őerbeti İçin:  
4 bardak su  
3 bardak Őeker

YapılıŐı:

Önce tereyağı ile kuyruk yağı beyazlaŐıncaya kadar çarpılır. Baklava tepsisine dökölerek tepsi yağlanır. Yarım kilogram badem içi haŐlanarak kabukları çıkarılır ve istenilen Őekilde tepsiye sıralanır. Bu arada özel olarak hazırlanan yufka ince ince eriŐte Őeklinde kesilerek bademin üzerine serpiŐtirilir. Bunun üzerine 1 adet yufka konduktan sonra tekrar eriŐte serpiŐtirilir. EriŐtenin üzerine kaymak konulur. Onun da üzerine yufka konulur. Böylece hazırlanan tepsi fırına verilerek piŐirilir. Bir yandan da Őerbet kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Fırından çıkan tepsiye Őerbet hemen dökölür. Bir süre sonra baklava baŐka bir tepsiye ters çevrilir. Böylece tabana yerleŐtirilmiŐ olan bademler üstte gelmiŐ olur. Kesilerek servis edilir. Saplı, dikdörtgen Őeklinde ucu olan demirden yapılmıŐ bir alettir.) Hamurun bir parçası alınır, yuvarlanır. Üzerine un ekilerek yufka Őeklinde açılır. Yađ ile haŐhaŐ karıŐtırılarak yufkanın üzerine sürölür. Yufka dörde katlanır. Hamur kare Őeklini alır. Bu bir tepsiye konur. Hamurun diğer parçasından da aynı iŐlemler uygulanır. Katlanan hamurlar tekrar oklava ile yufka Őeklinde açılır. (Oklava; hamur amaya yarayan 1 cm çapında ve 1 m boyunda tahtadan yapılmıŐ yuvarlak bir çubuktur.) Yufka Őeklinde açılmıŐ her iki hamur da 10 cm uzunluğunda kare Őeklinde parçalara ayrılır. Kıymanın veya ufalanmıŐ peynirin üzerine yumurtalar kırılır. KaŐıkla karıŐtırılır. Bu malzeme kare Őeklindeki parçaların üzerine ikiŐer yemek kaŐıđı konur. Karelerin dört ucu pile Őeklinde kıvrılarak yuvarlak bir halde bükölür. Bükölen hamurun ortası biraz açık kalır. Bu yüzden bu bök türüne ağzıaık denmiŐtir. Yağlanmış tepsiye ağzıaıklar dizilir. Üzerine yağ ve yoğurt sürölür, susam ekilir. Fırında piŐirilir.

[ML® Yufka Baklavası için tıklayın](#)