



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EV BAKLAVASI (MUĞLA)

Muğla Valiliği

Hamuru için:

5 su bardağı un

1 kahve fincanı sıvıyağ

Tuz

Su

Nişasta (açmak için)

Üzeri için:

1-1,5 su bardağı zeytinyağı ya da 6-7 yemek kaşığı tereyağı

İç malzemesi:

2 su bardağı dövülmüş ceviz

1 su bardağı kavrulmuş, dövülmüş susam

1 su bardağı şeker

Şerbeti için:

1 kg. şeker

1-1,5 litre su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Un, sıvıyağ, su ve tuz ile orta yumuşaklıkta bir hamur yoğrulur. Hamurdan, üstü örtülerek 15-20 dakika kadar dinlendirildikten sonra 70 adet beze yapılır. Her beze, tepsi büyüklüğünde olacak şekilde nişasta ile açılır, aralarına yağ sürülerek otuzbeş tanesi yani yarısı tepsiye döşenir. Üzerine şeker ile ezilmiş susam ve ceviz serpilir. Geri kalan otuzbeş yufka da için üzerinden başlayarak ve aynı şekilde aralarına yağ sürülerek tepsiye yerleştirilir.

Dilimlenir, üstüne kızdırılmış zeytinyağı, tereyağı ya da zeytinyağı tereyağı karışımı gezdirilir. Bu tatlı, iki kat arayla iç malzeme konularak ve pişirme yerine bağlı olarak kırk ya da yirmi yufka ile de yapılır.

Pişirmesi, önceden alt-üst ederek közde yapılırken günümüzde fırına verilerek daha kolay yapılmaktadır. Fırında pişme süresi üzeri kızarana kadardır.

Şerbet için su ve şeker bir tencereye alınır, koyulaşana kadar kaynatılır. Ocaktan indirmeye yakın içine limon suyu eklenir. Şerbet, tırnağa damlatıldığında dağılmıyorsa kıvamını almış demektir. Baklava soğuk, şerbet sıcak olacak şekilde dökülür. Tepsinin üzeri örtülür, tatlının şerbetini çekmesi beklenir.

Servisi, ılık da soğuk da yapılabilir.

Not: Ev baklavası, bayramlar, düğünler gibi özel günlerde ikram etmek için evlerde yapılan, günümüzde çarşı mutfağına da girmiş olan geleneksel bir tatlıdır.



© lezzetler.com tarif no:131323 • adı:Ev Baklavası (Muğla) • gönderen:ilksen • indirme tarihi:01.04.2025 - 00:10