



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EV BAKLAVASI

Hamuru için:

4 su bardağı un

2 adet yumurta

2 çorba kaşığı sirke

Tuz

1 çay bardağı süt

Açmak için nişasta

Ya da (Bir paket baklava yufkası)

5 çorba kaşığı tereyağı

300 gram kıyılmış ceviz

100 gram tereyağı

Şerbeti için:

4 su bardağı şeker

3 su bardağı su

Baklava hamurunu hazır almak isterseniz de çok güzel ev baklavası oluyor ama kendiniz açmak isterseniz de hamuru için gereken malzemeleri yoğurup dinlendirin ve bezelere ayırıp ince bir şekilde nişastayla açın. Ardından yufkasını az miktarda eritilmiş tereyağıyla ıslatıp üç tane üst üste yerleştirin. Tepsiyeye yayın. İç malzemeyi, ince kıyılmış cevizi üzerine bolca serpin. Kalan tereyağını dökün ve içinden çıkartın. Bu şekilde yufkaları kat kat fırın tepsisine dizin. Şekillince kesip 35 dakika 200 derecede pişirin. Fırından çıkınca kaynattığınız ve biraz ılınmış olan şerbeti üzerine dökün. Şerbeti çekince dilimleyip servis tabağına alın.

