



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV BAKLAVASI

Hatice Taş

- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı sirke ya da limon suyu
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çimdik tuz
- Aldığı kadar un (yaklaşık 3 4 bardak)
- Üzerine:
- 1 su bardağı sıvı yağ
- Yarım paket margarin ya da tereyağı
- Şerbeti:
- 3 bardak şeker
- 3 bardak su
- 1 dilim limon
- 1 çimdik tuz

Malzemeleri karıştır yumuşak bir hamur yap. Hamuru 6 parçaya böl. Böldüğün her parçayı da ayrı ayrı 10 parçaya böl toplam 60 adet beze olacak. 10'lu bezeleri bol nişastayla çay tabağı büyüklüğünde aç ve arasına nişasta koyarak üst üste koy. Diğer 10'lu bezeleri de aynı şekilde nişastayla aç üst üste koyarak hazırla. Sonra birini al tepsinin büyüklüğü kadar aç. Yağlanmış tepsiye yerleştir, birinci yufkamız hazır Sonra 2 taneyi de aynı şekilde aç tepsiye yerleştir. 3 kat oldu ve üstüne bolca ceviz içi serp. Diğer 3 yufkayı da açarak cevizin üstüne ser. Toplam 6 yufka yani 60 kat oldu Baklava şeklinde ya da üçgen dilimle. Üzerine 1,5 bardak kadar tereyağ ve sıvı yağ karışımını ısıt dök. Sadece sıvı yağ da olur. Fırında kızart, soğusun. Üzeri için şerbeti yap. Tüm malzemeleri iyice kaynat. Kontrol için bir damla tırnağının ortasına damlattığında dağılmıyorsa sabit kalıyorsa şerbet olmuş demektir. Ocağın altını kapat. Üzerine şerbetini dök.

