



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV BAKLAVASI

Semra Altıntaş

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı sirke
½ çay kaşığı tuz
6 su bardağı un
Kırılmış ceviz içi
Hamuru açmak için:
Mısır nişastası
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
5 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu
Üzeri için:
300 gram tereyağı

Yumurtayı süt sıvı yağı sirkeyi kabartma tozunu ve tuzu yoğurma kabına boşaltın ve alabildiğince un ekleyerek ortalama yumuşalıkta bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru 30 eşit parçaya bölün. Bu parçaları tek tek tabak büyüklüğünde açarak aralarına nişasta serpip 10 ar 10 ar üst üste koyun 10 arlı olarak grupladığımız bu üç parçadan parçalardan her birini merdane yardımı ile tepsi büyüklüğüne getirin. Merdane ile açtığınız hamurların aralarına ceviz ya da fındık serpererek üst üste yerleştirin Dilediğiniz şekilde kesin ve üzerine her yerine eşit şekilde gelmesine dikkat ederek eritilmiş yağın yarısını dökün 4 bardak şeker ve 5 bardak suyu tencereye koyup 15 dk kaynattıktan sonra şerbetin içerisine bir kaç damla limon damlatarak 1-2 dk daha kaynatın. Soğuk baklavanın üzerine sıcak şerbeti dökün.

