



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EV BAKLAVASI

Servet Dikenli

3 adet yumurta  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
1 adet kabartma tozu  
1 çay kaşığı tuz  
250 gram margarin ya da tereyağı  
Kırılmış ceviz  
Un  
Nişasta  
Şerbeti için:  
5 bardak su  
4 bardak şeker  
3-4 damla limon suyu

Yumurtaları, sütü, sıvı yağı, tuzu ve kabartma tozunu bir kaba boşaltın. İçine aldığı kadar un ekleyin, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Ceviz büyüklüğünde parçalara bölüp yuvarlayın (Bu hamurdan 40-50 adet beze çıkar). Her bezeyi tabak büyüklüğünde açıp aralarına nişasta serpererek üst üste koyun. Bezlerin açılması tamamlandıktan sonra her bezeyi tepsinizin büyüklüğünde açın, ne kadar ince açarsanız o kadar lezzetli olur. Tepsiyi yağlayın. İlk kat yufkanın üzerine cevizi serpin. 10 kat yufkayı üst üste tepsiye koyun. 10 bezede bir aralarına ceviz serpin. Tamamlandıktan sonra fırınlamadan önce baklavanızı dilimleyin. 200 derece fırında üzeri tamamen kızarana kadar pişirin. Pişmesi bittikten sonra o soğurken siz şerbetinizi hazırlayın. Baklava soğuk, şerbet sıcak olacak şekilde baklavalara üzerine dökülmeli, tamamını bir anda dökmeyin. Biraz döktükten sonra 1-2 dakika bekleyin şerbeti emsin. Sonra kalanı baklavanızın üzerine dökün. Hindistancevizini üstüne serpip soğuduktan sonra servis yapın.

