



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EV BAKLAVASI

Eyüp Sevinç

175 gr tereyağı
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı mısır nişastası
1 çay bardağı pirinç unu
2/5 su bardağı un
1 çorba kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
3 su bardağı dövülmüş ceviz
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Yarım limon suyu

Geniş bir kap içinde un,sıvı yağ,yumurta,sirke,tuz,kabartma tozu ve yoğurdu karıştırıp iyice yoğurun.Kulak memesi yumuşaklığında elde ettiğimiz hamuru 20 dakika dinlendirin.Daha sonra hamuru 3 eşit parçaya bölün ve her bir parçayı 10 eşit parçaya bölün.Mısır nişastası ile pirinç ununu bir kaptaki karıştırın.10 adet hamur parçasını elinizle bastırarak genişletin ve aralarına pirinç unu ve nişasta karışımını serpip üst üste koyun.Daha sonra hamurlardan oklava yardımıyla tepsi büyüklüğünde yufka açın.Bu işlemi diğer hamur parçaları içinde uygulayıp 3 adet 10 katlı baklava yufkası elde edin.tepsiyi yağladıktan sonra ilk 10 lu yufkayı tepsiye yayın.Üzerine eritilmiş tereyağının 1/3 ünü gezdirip dövülmüş cevizin yarısını serpin.Üzerine ikinci onluyu da yayıp yağlayın.ve kalan dövülmüş cevizi serpin.En son üçüncü onluyu yaydıktan sonra baklavayı keskin bir bıçakla dilimleyin.üzerine kalan tereyağını gezdirin ve 200 derece ısıtılmış fırında nar gibi kızarana kadar pişirin.Bu arada şerbet malzemelerini karıştırıp kaynatın ve soğumaya bırakın.Fırından çıkardığımız baklava soğuduktan sonra 1 saat dinlendirin ve servis edin.

