



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV BAKLAVASI

1 ay bardađı yođurt
1 ay bardađı süt
1 ay bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
Yarım limon suyu
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı tuz
Yeterince un
İçi için:
Fındık veya ceviz içi
zeri için:
Yarım paket margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
Amak için:
Niřasta
řerbeti için:
1 kilo řeker
2 litre su

Yođurma kabına hamur malzemelerimizi alıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuruyoruz
Hamurdan ceviz büyüklüğünde 60 tane beze yapıyoruz ve bezeleri nişasta ile merdane yardımıyla tabak içi büyüklüğünde açıyoruz
Aralarını bol bol nişastalayarak 10 ar 10 ar açıyoruz
Yuvarlak tepsiye koyup aralarına bolca fındık içi serpiyoruz
Hamurlar bitene kadar bu iřlemi yapıyoruz
Daha sonra tatlımızı keskin bir bıçakla dilimliyoruz
Erittiđimiz margarin ve sıvı yağ karışımını üzerine gezdirip
Önceden ısınmış 200 dc fırında kızarana kadar pişiriyoruz,
şerbetimizi yarım saat pişirdikten sonra sıcak olarak soğuk tatlılarımıza döküp soğumasını bekliyoruz ve servis yapıyoruz.

