



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV BAKLAVASI

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg baklavalık un
4 adet yumurta
400 gram margarin (eritilmiş)
1 adet limonun suyu
3 su bardağı dövülmüş ceviz içi
Bir buçuk kg toz şeker
5 su bardağı su
Tuz

Önce şerbeti hazırlayın. Bunun için, şeker ve 4 su bardağı suyu kaynatın. Şerbeti ocaktan alırken limon suyunu ekleyin. Soğumaya bırakın. Diğer yanda un, yumurta, 1 su bardağı su ve bir tutam tuzu yoğurarak hamur yapıp çok ince 12 adet yufka açın. Yağlanmış bir tepsiye, 6 adet yufkayı aralarına eritilmiş margarin sürerek, üst üste dizin. Üzerine çekilmiş cevizi ilave edin. Daha önce yapmış olduğumuz işlemi diğer altı yufkaya da uygulayıp, en üste kalan eritilmiş yağı dökün. Baklavayı önce diklemesine, daha sonra çapraz keserek 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Üzerine şerbeti gezdirin. Baklava, şerbeti iyice çektikten sonra servis yapın.

