



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV BAKLAVASI

Mısır nişastası
200 gram tereyağı
250 gram robotta çekilmiş ceviz veya fındık
Aldığı kadar un
Yarım çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı sirke
1 adet kabartma toz
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
3 adet yumurta
Şerbeti İçin:
4 su bardağı şeker
5 su bardağı su
2-3 damla limon suyu

Bir kabin içerisinde 3 adet yumurtayı kırıp üzerine bir su bardağı sütü bir su bardağı sıvı yağ, bir tatlı kaşığı sirkeyi ve yarım çay kaşığı tuzu ekleyip karıştırıp üzerine aldığı kadar un ilave ediyoruz.

Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar hamuru güzelce yoğuruyoruz.

Kulak memesi yumuşaklığında yoğurduğumuz hamuru 30 eşit parçaya ayırarak hamurları (ceviz büyüklüğünde) güzelce yuvarlıyoruz.

Yuvarladığımız hamurlardan 1 tane alıp üzerine mısır nişastası serpip oklava yardımı ile bir küçük tabak büyüklüğünde açarak kenarda bekletiyoruz.

Diğer kalan hamurları da aynı şekilde oklava ve mısır nişastası yardımı ile bir küçük

Tabak büyüklüğünde açıp üst üste onar onar biriktiriyoruz. İlk on parçayı nişasta ve oklava yardımı ile bir fırın tepsisi büyüklüğünde yufka şekli veriyoruz.

Tepsinin içine, açtığınız ilk on parça hamuru yerleştirip robottan çektiğiniz ceviz veya fındığı serpiştirin.

Diğer on parçayı da oklava ve mısır nişastası yardımı ile ilk önce küçük tabak büyüklüğünde sonra tepsi büyüklüğünde yufka hazırlayarak tepsiye yerleştiriyoruz.

Tekrar robottan çektiğimiz ceviz veya fındığı serpiştirip baklavanın ikinci katını oluşturuyoruz.

Geride kalan diğer on parçayı da oklava ve mısır nişastası yardımı ile ilk önce küçük tabak şeklinde açıp üst üste biriktirip sonra oklava ve mısır nişastası yardımı ile tepsi şeklini alacak şekilde yufka açıp son on parçayı da tepsiye güzelce yerleştiriyoruz.

Sonra istediğimiz baklava dilimi şeklinde kesip 200 gram tereyağını eritip baklavanın üzerine eşit bir şekilde dökerek fırında kızarana kadar pişiriyoruz.

Hazırlamış olduğumuz şerbeti baklavanın üzerine döküp servise hazırlıyoruz.

