



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ EV BAKLAVASI

<https://acunn.com>

Şerbeti için:

4 su bardağı toz şeker

4,5 su bardağı su

4-5 damla limon suyu

Hamuru için:

4.5 su bardağı un

2 adet yumurta

½ su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı süt

1 tutam tuz

400 gr. nişasta  Hamuru açmak için

Ara Katı için:

350 gr. ceviz

Üzeri için:

200 gr. tereyağı

Bir tencereye su ve şekeri koyup şeker eriyene kadar sürekli karıştırın ve kaynamaya bırakın. Şerbet kaynayınca limon suyunu ekleyin karıştırın ve soğuması için kenara alın.

Hamur için olan tüm malzemeyi derin bir kapta önce çatala karıştırın hamur birleşmeye başlayınca yumuşak bir hamur olana kadar yoğurun. (eğer hamur yoğururken elinize yapışıyor 1- 2 yemek kaşığı un ilave edebilirsiniz). Hamuru 10- 15 dakika üzerini bir bezle kapatarak dinlendirin.

Dinlenen hamuru 40 bezeye ayırın, 10 adet bezeyi tek tek nişasta serpererek tabak büyüklüğünde açın.

10 kat yufkayı aralarına bolca nişasta serpererek üst üste dizin ve merdaneyle tepsi büyüklüğünde açın.

Oklava yardımıyla yufkaları tek tek alıp tepsiye dizin. Fazla gelen kenarları bıçakla kesin.

Aynı işlemi tekrarlayın ve 20. katı da yerleştirdikten sonra ince kıyılmış cevizleri serpiştirin.

Kalan 20 bezeyi de yukarıda belirtildiği gibi 10 kat olacak şekilde hazırlayıp tepsiye dizin.

Baklava şeklinde kesin. Üzerine 200 gr. erimiş tereyağı dökün ve önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 1 saat pişirin.

Fırından çıkan tatlıya soğuk şerbet verin ve soğuyunca servis edin.



