



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EV BAKLAVASI

2 adet yumurta  
1,5 çay bardağı süt  
1 ay bardağı Ayçiçek yağı  
4 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı  
1/3 su bardağı su  
4 su bardağı un  
şerbeti için:  
3,5 su bardağı su  
3 su bardağı toz şeker  
1/4 adet limon suyu  
İçi için:  
300 gram iri çekilmiş ceviz ya da fıstık  
Amak için:  
1 su bardağı nişasta  
Araları için:  
250 gram eritilmiş tereyağı

Un haricindeki bütün malzemeleri derin bir kabın içerisine koyun.

Unu azar azar ilave edip yoğurmaya başlayın.

Ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.

Yoğurduğunuz hamurunuzun üzerine nemli bir bez örterek oda sıcaklığında bekletin.

Derin bir tencere içerisinde su ve toz şekeri koyalım.

Orta ateş üzerinde suyun içinde şeker tamamen eriyene kadar kaynatalım.

Fokurdayınca zerine limon suyunu ekleyip bir süre daha kaydattıktan sonra ocaktan alıp oda sıcacığında soğumaya bırakın.

Dinlendirmiş olduğunuz hamurunuzu 20 eşit parçaya ayırarak üzerlerine nişasta serpererek tepsinin büyüklüğünde incecik bir biçimde aın.

Tepsiyi yağladıktan sonra yufkaları üst üstte koymaya başlayın ilk on katı bitirdiğinizde arasına eritilmiş tereyağını sürüp ceviz ilerini koyun.

Geriye kalan on katıda bitirdikten sonra bıçakla baklava hamurunuzaya şekil verin. Artmış olan tereyağını gezdirin.

Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında 30 dakika kadar pişirin.

Fırından ıkarttığınız baklava hamurunuzaya ılımiş olan şerbetinizi ekleyin.

Baklava şerbetini çektikten sonra dondurma veya kaymakla servis edebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:156280 • adı:Ev Baklavası • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:01.04.2025 - 00:10