



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EV BAKLAVASI

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

2 adet yumurta  
1 ay bardağı süt  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay bardağı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
1 imdik tuz  
1 yemek kağığı sirke  
5-5,5 su bardağı un  
Hamurları açmak için:  
200 gram buğday nişastası  
şerbeti için:  
5 su bardağı şeker  
4,5 su bardağı su  
1 yemek kağığı limon suyu  
Arası için:  
En az 500 gram fındık  
Yağlamak için:  
200 gram tereyağı  
1 ay bardağı sıvı yağ

şerbet hazırlanışı suyu ve şekeri tencereye alıp karıştıralım.

nce ocağımızı yüksek ateşte açıp kaynamasını bekleyelim.

Ardından zerine bir dilim limon veya bir yemek kağığı limon suyu ekleyerek orta ateşte on 12 dakika kaynatalım.

Ocaktan almadan mutlaka kıvamını kontrol edelim.

Hazır olan şerbeti soğuması için bir kenara alalım.

Yağın hazırlanışı: tereyağını eritip önce üzerindeki köpüklerini alıp ardından süzgeçten geçirerek ayranından ayıralım.

Hazır olan sade yağın üzerine bir çay bardağı sıvı yağ ekleyerek bir kenara alalım.

Hamurun hazırlanışı ;öncelikle unu yoğurma kabımızın içerisine alıp üzerine tuzunu, sütü, yoğurdu, yağını, yumurtasını ve sirkesini ekleyerek pürüzsüz bir kıvam alana kadar hamurumuzu yoğuralım.

Hazır olan hamuru 60 bezeye bölüp üzerini rtelim. (ceviz büyüklüğünde) ardından bezeleri merdaneyle biraz genişletip tek kat aralarına nişasta serperek üst üste koyalım.

Toplamda 10'lu 6 adet hamurumuzu sonra oklava ve merdaneyle aabildiğimiz kadar açalım.

Ardından tepsi boyutunda kesip tepsimizi yağlayarak alt kata ilk yağmur yerleştirip sonra ikinci hamur yerleştirelim.

Bu şekilde ilk 2 ve son 2 yufka hariç hepsinin aralarına fındık içi serpelim.

Son hamurun üzerine yerleştirip kenarındaki fazlalıkları keserek bıçakla kenarlarını düzeltelim.

Hazır olan baklavamızı şeklinde dilimledikten sonra yağımızı üzerine gezdirek

170° fırında kızarana kadar pişirelim.

Fırından çıkardıktan sonra üzerine soğumuş olan şerbetini gezdirin.

En az 2-3 saat kadar dinlendirelim.



---

© lezzetler.com tarif no:177623 • ad:Ev Baklavası • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 00:57