



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV BAKLAVASI

1 kg. un
1 çay kaşığı tuz
3 adet yumurta
250 gr tereyağı
250 gr nişasta
250 gr antepfıstığı/ ceviz
ŞERBETİ
1 kg. şeker
3 su bardağı su
1/2 limon suyu

Öncelikle un, bir fiske tuz, yumurta ve suyla bir hamur yoğuralım. Üzerini kapatarak yarım saat dinlendirelim. Hazırladığımız hamurdan otuz küçük beze yapın. Bu bezeleri nişasta ile tepsi büyüklüğünde açıp, yağladığımız tepsiye yayalım. On beş tanesini üst üste serdikten sonra üzerine dövülmüş fıstığı serpelim. Kalan on beş yufkayı da tek tek açıp, tepsiye yayalım. Sonra baklava şeklinde keselim. Tereyağını eritip, baklavanın üzerinde gezdirelim. Fırında ağır ağır üzeri kızarana kadar pişirelim. Bir tencereye şekerle suyu koyup, 15 dakika kısık ateşte kaynatalım. Limon suyu ile kestirdikten sonra, ateşten indirip soğumaya bırakın. Fırından çıkardığımız baklavanın üzerine soğuk şerbeti döküp, en az dört saat dinlendirelim.

[ML® Süt Baklavası için tıklayın](#)



Fotoğraf "sülük" tarafından gönderildi. 24.06.2019