



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EV BAKLAVASI

Ümit Usta

Hamuru için:

3 adet yumurta

1-2 damla limon

1 yemek kaşığı margarin

12 gram tuz

1,5 su bardağı (300 ml) su

Yeterince un (1 kilo kadar)

Açmak için:

Buğday nişastası

İçi için:

Çekilmiş fıstık veya ceviz içi

Üzeri için:

250 gram margarin

Şurubu için:

3 kilo toz şeker

1,5 litre su

4 damla limon

Bir kabin içinde hamur malzemesini karıştırıp, yeterince un ilavesi ile yoğuralım.

Hamuru ikiye bölüp, her parçadan onar beze yapalım. Her bezeyi nişastaya bulayıp, tabak büyüklüğünde açtıktan sonra aralarına nişasta serperek üst üste koyalım ve bekletelim.

Kalan 10 tane bezeyi de aynı şekilde hazırlayıp, bekletelim.

Tepsiyi yağladıktan sonra, birinci on katı tepsi büyüklüğünde açıp, tepsiye yerleştirilim.

Arasına koyacağımız fıstık ya da cevizi serpiştirelim, ikinci on kat hamuru da tepsi büyüklüğünde açıp, tepsiye yerleştirilim.

Baklava dilimi şeklinde kesip, üzerine erittiğimiz sıcak 250 gram margarin yağını gezdirelim ve 160 dereceli fırında üstü kızarıncaya kadar pişirelim.

Fırından çıkarıp fazla yağını süzdükten sonra, 5 dakika kadar dinlendirelim.

Üzerine hazırladığımız sıcak şurubu gezdirip, çekmesini bekleyelim.

Şurubu çekince ılık veya soğuk olarak servis yapalım.

Not: Arzu edenler baklavanın arasına özel olarak hazırlanan kaymağı da koyabilirler. Bunun için 1 litre kaynamış süte 150 gram İrmik ilave edilerek, koyulaşınca kadar karıştırma karıştırma pişirilir. Soğuyunca baklavanın arasına yayılır, üzerine ceviz veya fıstık serpilir.

[ML® Züğürt Baklavası için tıklayın](#)