



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV USULÜ CEVİZLİ BAKLAVA

THY Skylife

500 gr un
100 gr nişasta
250 gr tereyağı
10 gr tuz
2 yumurta
150 gr ceviz içi
100 gr su

Un ve tuz karıştırılır ince elekten geçirilerek ortası havuz gibi açılır. Yumurta ilave edilerek yoğrulur, su eklenerek iyice yoğrulur ve kulak memesi kıvamından sert olacak şekilde bir hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur eşit şekilde küçük pazılara bölünerek üzeri nemli bir bezle örtülüp 30 dakika dinlendirilir.

Sonra pazıların arasına nişasta serpiştirilip, ince yufkalar açılır. Tepsi yağlanıp yufkalar dizilir. Yufkalar dizilirken hepsinin arasına erimiş tereyağı gezdirilir.

Yarısı olduğunda ceviz içi serpiştirilir. Kalan yufkalar cevizin üzerine dizildikten sonra istenilen şekilde kesilir.

Kalan tereyağı üzerine gezdirilir. 175 derecede yaklaşık 40 dakika pişirilir. Kızardıktan sonra tepside biriken yağ süzdürülür.

Diğer tarafta kaynamış olan şurup kızaran baklavanın üzerinde gezdirilir. (Şurup ve baklava sıcak olmalıdır.) Soğuk olarak servis edilir.