



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EV BAKLAVASI

Bu tarif (Mütevazı Lezzetler ikramlar Sayfa: 318) alınmıştır.

1 Adet yumurta  
Yarım su bardağı süt  
Çeyrek su bardağı sıvıyağ  
1 - 2 Damla sirke  
Yarım nohut büyüklüğünde limon tuzu  
Çeyrek çay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İçi için;  
200 Gr. tereyağı  
1,5 Su bardağı dövülmüş ceviz  
Şerbeti için;  
2 Su bardağı su  
2 Su bardağı toz şeker  
1 Tatlı kaşığı limon suyu  
Açmak için;  
1 Su bardağı buğday nişastası

# Yumurta, süt, sıvı yağ, sirke, dövülmüş limon tuzu, tuz ve orta yumuşak kıvam için, alabildiğine un, bir arada yoğrulur, hamur yapılır.

# Hamur 25 - 30 dakika dinlendirildikten sonra 6 eşit parçaya bölünür.

# Her parça nişasta serpererek, oklavayla hazır yufka büyüklüğünde, çok ince olarak açılır.

# Açılan yufkanın tüm yüzeyine eritilmiş, ılıtılmış tereyağından 2 - 3 çorba kaşığı konur, sürülür.

# Yağlı zeminin üzerine ince dövülmüş ceviz serpilir. Yağlı, cevizli yufka 2 adet yan yana oklavaya sarılarak rulo yapılır.

# Yufka buruşturulmadan oklavalar hızla çekilir. Ruloya hafifçe bastırılır, yassılaştırılır, bıçakla verev şeklinde, 2 parmak kalınlığında kesilir.

# Diğer 5 hamur parçasına da aynı işlemler yapılır. Yağlanmış fırın tepsisine sıkı sıkı dizilir, parçaların uç kısımları üst üste gelebilir.

# Kalan erimiş margarin ev baklavasının üzerine gezdirilir, önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir.

# Ev baklavası üzeri kızarana kadar pişerken, şerbet hazırlanır. Su, şeker kaynatılır, kıvama gelmesi için kısık ateşte biraz daha pişirilir, limon suyu eklenir, 5 dakika sonra ocaktan alınır, soğutulur.

# Tatlılar fırından çıkıp ilk hararetini atınca, soğuk şerbet gezdirilir.

# Oda ısısında en az 3 saat dinlendirilir, servis yapılır.

Not: Ev baklavası sıvıyağda kızartarak da hazırlanabilir. O zaman üzerine yağ gezdirmeye gerek yoktur.

[ML® Ev Baklavası için tıklayın](#)



