



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV BAKLAVASI

3/4 ay bardağı zeytinyağı
Bir tutam tuz
250 gr. buğday nişastası
400 gr. dövülmüş ceviz
250 gr. tereyağı
Yaklaşık 6-7 su bardağı baklavalık un
3 yumurta
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı su
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1/2 limon

Yoğurma kabına 4 su bardağı unu eyleyim. Yumurta, süt, su, zeytinyağı ve bir tutam tuz katarak yumuşak bir hamur yoğuralım. Gereklikçe un ilave edelim. Hamuru 20 eşit bezeye bölelim. Bezeleri unlanmış mutfak tezgâhı üzerinde teker teker yoğurarak özlendirelim. Üstlerini bir bezle örtüp 20-30 dakika dinlendirelim. Bezelerin üzerine bolca un ve nişasta kaşımını koyarak oklavayla incecik yufkalar açalım. Açtıklarımızı temiz bir çarşaf üzerine serelim. Fırını 170 (turbo 150) derecede ısıtalım.

Geniş bir tepsiyi yağlayalım. Yufkalardan birini tepsiye döşeyelim. Tepsiden sarkan kısımları ayrı bir yerde biriktirelim, ceviz serpiştirelim.

Tüm yufkaları bu şekilde tepsiye döşeyelim. Bir bıçakla baklava dilimlerini keselim. Bir tavada tereyağını yakmadan kızdıralım. Hemen baklavanın üzerine gezdirelim. Tepsiyi fırına yerleştirelim. Üzeri pembeleşmeye başlayınca fırın sıcaklığını 150 (turbo 130) dereceye düşürelim. Toplam 30-40 dakikada baklavanın içi de pişmiş olur. Tepsiyi fırından alıp ılınmaya bırakalım. Suyla şekerini ateşe koyup bir taşım kaynatalım.

Şerbet hafifçe koyulaşana kadar, yaklaşık 10 dakika kısık ateşte turalım. Üzerine limon suyunu sıkıp 1-2 dakika sonra ateşten alalım. Baklava ılık, şerbet sıcakken baklavanın üzerine gezdirelim, 2-3 saat şerbetini çekmesi için bekletelim.