



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV BAKLAVASI

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı sıvıyağ
- 3 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Kg. toz şeker
- 1 Kase nişasta

Nişasta, toz şeker ve bir paket margarin dışındaki tüm malzemeler karıştırılır ve yumuşak bir hamur elde edilir ve 3 parçaya ayrılır. Her bir parça hamur 15 küçük parçaya ayrılır ve her bir küçük parça tabak büyüklüğünde açılır. Hamurların yapışmaması için aralarına nişasta serpilir ve sonunda 15 parçanın hepsi birlikte tepsinizin büyüklüğü kadar merdane ile açılır. Açtığımız hamurları tepsiye serip üzerine cevizimizi yayarak serpelim. Kalan diğer iki parça hamurla da aynı işlemler tekrarlandıktan sonra tepsideki hamuru baklava şekli vererek keselim. Bu arada tavada erittiğimiz 1 paket sana margarinimizi hamurun üstüne yedirerek dökelim ve baklavamızı 180 derecelik fırında yaklaşık 35-40 dakika nar gibi kızarana dek pişirelim. Önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbetimizi baklavamız fırından çıkar çıkmaz döküyoruz. Şerbetin Hazırlanması: 1 kg toz şeker ve 1 litre suyu 15 dakika kaynatıyoruz ve söndürmeden 1 dakika önce yarım limon sıkıyoruz.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 12.09.2024