



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ EV YAPIMI BAKLAVA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Adet yumurta
- 4 Su Bardağı su
- 4 Su Bardağı şeker
- 1 Çay Bardağı süt
- 1 Paket nişasta
- 300 gr ceviz
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ

Derin bir kabın içine malzemeler konur ve yoğurulmaya başlanır.Yoğurularak baklavalık hamur kulak memesi kıvamına getirilir.Otuz eşit parçaya bölünür.Beze yapılıp üzerine nişasta dökülüp oklava yardımıyla ince olarak açılır.Tepsiyi yağlayıp yufkayı tepsiye tek tek dizerken aralarına eritilmiş sanayi fırça yardımıyla sürün. Yarisını bu şekilde dizdikten sonra dövülmüş cevizi üzerine serpin ve aynı şeyi tekrarlayın.Bıçak yardımıyla kesin.Kalan sanayi eritin ve üzerine dökün.200 derece fırında pişirin.Piştikten sonra şerbeti ilave edin.