



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV BAKLAVASI

Aylin Canay

1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı yoğurt
1 ay kaşığı limon
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
Ceviz içi
Aldığı kadar un
ŐERBET İÇİN:
2 su bardağı Őeker
2,5 su bardağı su
1 dilim limon

Őnce Őerbetimizi hazırlıyor ve soğumaya bırakıyoruz, Un dışındaki tüm malzemeyi yoğurma kabına alarak iyice harmanlıyoruz unuda azar azar ilave ederek yumuşak bir hamur elde ediyoruz, onarlı bezeler yapıp ilk merdaneyle tabak boyutunda açıyoruz ve aralarına nişasta serpererek on kat olduğunda oklavayla incecik aıyotuz iri ufaladığımız cevizimizi hamurumuza serpererek oklavayı hamurun bir başından başlayıp rulo yapıyoruz ortaya geldiğinde hamuru ikiye kesip oklavadaki hamuru iki baştan bzyor ve oklavadan çıkarıp tepsimize yerleştiriyoruz tüm hamur bitene kadar aynı işleme devam ediyoruz. Őnceden ısıttığımız 180 derecelik fırında pişiriyoruz fırından çıktığı gibi soğuk Őerbeti döküyor ve servise kadar soğumaya bırakıyoruz.