



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI BAKLAVA

Nurhan Kardan

1 ay bardağı yoğurt,
1 adet yumurta,
1 ay bardağı sıvıyağ ,
yarım paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz,
alabildiğince un (kulak memesi yumuşaklığında bir hamur olacak)
Yufkaları açmak için;
1 paket buğday nişastası,
1 su bardağı un

Derin bir yoğurma kabının içine yoğurt, yumurta ve sıvıyağı ekliyoruz. Bir elimizle harcı karıştırırken diğ er elimizle de yavaş yavaş unu eklemeye başlıyorum. Bu arada un üzerine kabartma tozunu ve tuzu ilave ediyoruz. Kulak memesi yumuşaklığına gelinceye ve hamur artık elimize yapışmayacak kıvamı alıncaya dek iyice yoğuruyoruz. Hamurun üzerine nemli bir bez kapatarak bir kenarda dinlenmeye bırakıyoruz. Yarım saate yakın dinlenen hamuru, 15 adet bezeye ayırıyoruz ve bezeleri elle yuvarlayarak bir kenarda yine yarım saat dinlendirmeye bırakıyoruz. Bu arada yufkaları açacağımız tezgah ya da hamur tahtasının üzerine 3-4 çay kaşığı kadar nişastalı unlu karışımdan serpiştiriyoruz.

Üzerine bir tek bezeyi koyarak oklavayla incecik açıyoruz. Bu şekilde tek tek açtığımız yufkaları sof ra bezlerinin üzerine yerleştirerek yufkaların iyice kurumasını sağlıyoruz.

Baklava yapacağımız tepsiyi, önümüze alıyoruz, dibini hafifçe yumuşamış yağla yağlıyoruz ve 1 yufkayı seriyoruz. Üzerine 3-4 yemek kaşığı kadar döv ülm üş ceviz veya fındık içini serpiştirip, b ütün yufkaları aynı şekilde, aralarına harcını yayarak  st  ste yerleştiriyoruz.

Keskin bir bıçakla baklavayı çaprazlamasına dilimliyoruz. Tereyağını bir tavada eritiyoruz ama hafifçe yağ yanacak kıvama gelince hemen altını s nd r yoruz. Bu çok kızgın yağ dilimlediğ iniz baklavaların  zerine gezdiriyoruz. Yağı d k len baklavayı  nceden 175 derecede ısıtılmış fırında, kısık ateşte,  zeri sarı kahverengi oluncaya kadar en az 40-45 dakika pişiriyoruz. Bu arada ş rbet için suyu ve ş keri bir tencereye pişmeye bırakıyoruz.

Ş rbet kaynayıp, iyice katılaşıp, kıvama gelince altını kapatıp, ılınmaya bırakıyoruz.

[ML® ikolatalı Baklava için tıklayın](#)