



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI BAKLAVA (TRABZON)

1 kilogram un  
3 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı sirke  
1 paket kabartma tozu  
1 tutam tuz  
Arası için:  
Nişasta  
3 su bardağı dövülmüş fındık  
Üzeri için:  
250 gram tereyağı  
Şerbeti için:  
5 su bardağı şeker  
5 su bardağı su  
Yarım limonun suyu

Hamur için sıvı malzemeleri karıştırın.

İçine azar azar unu ekleyerek yoğurarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.

Bir süre dinlendirdiğiniz hamuru ceviz büyüklüğünde 40 bezeye ayırın.

Bezelerden 5 tanesini tabak boyunda açıp aralarına nişasta serperek üst üste dizin ve tepsi büyüklüğünde açın.

Tepsiye yerleştirip üzerine dövülmüş fındık serpin.

Diğer hamurlara da aynı işlemi yapın.

Baklavayı dilimleyip üzerine erittiğiniz tereyağını gezdirin.

Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra baklavayı fırına verin.

Üstü kızarmaya başlayınca fırının derecesini yükseltin.

Baklava fırındayken su, şeker ve limon suyu ile şerbeti hazırlayın ve ılınması için kenara alın. (Buzdolabında da soğutabilirsiniz.)

Fırından çıkan tatlıya şerbeti dökün ve birkaç saat çekmesini bekledikten sonra servis edin.

