



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GAZETE BAKLAVASI (ANKARA)

5 su bardağı un
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı süt
75 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı sirke
1 adet limon
Tuz
İçi için:
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
Üzeri için:
1 çay bardağı sıvı yağ
250 gram tereyağı

Şerbetini hazırlamakla başlayın. Şeker ve suyu tencerede 30 dakika kadar pişirin. Karışım kaynadıktan sonra limonun suyunu ilave edip güzelce karıştırın. Hazır olan şerbetinizi soğumaya bırakın. Baklava hamurunu yapmaya başlayın. Yumurta, sıvı yağ, yoğurt, tereyağı, sirke, kabartma tozu, limon suyu ve tuzu derin bir kapta güzelce çırpın. Daha sonra yavaş yavaş unu ilave edin. Oldukça yumuşak bir hamur elde edeceksiniz. Hamurunuzu bir süre dinlendirin. Ardından hamurunuzdan bezeler alın. Aralarına nişasta serperek ince bir şekilde açın. Açılan yufkaları oklavaya sarın ve büzün. Oklavadan ayırıp bir kağıdın üzerine serin. Daha sonra üzerine de ceviz serpip kağıdın iki ucundan da tutarak kaldırın ve yufkayı sarın. Sardığınız yufkayı dilimleyip fırın tepsinize yerleştirin. Diğer yufkaları da yerleştirirken tepside boşluk kalmamasına dikkat edin. Tereyağını da eritip üzerine gezdirin. Daha sonra sıvı yağın tatlının üzerine gezdirin. Fırına verip üzeri kızarana dek pişirin. Fırından çıkınca soğuyan şerbetinizi de üzerine dökün. Dilerseniz antepfıstığıyla süsleyip servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:147456 • adi:Gazete Baklavası (Ankara) • gönderen:gülfiraz • indirme tarihi:22.05.2024 - 13:30