



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GAZETE BAKLAVASI (GÖLBAŞI ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı yoğurt
Yarım limon suyu
Alabildiği kadar un
500 gram buğday nişastası
350 gram ceviz içi
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
4-5 damla limon suyu
250 gram tereyağı
250 mililitre zeytinyağı
Tuz

Yumurta, süt, yoğurt, sıvı yağ, limon suyu, bir çimdik tuz ve un yoğrularak kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp 3 beze elde edilir. Yaklaşık 20 dakika dinlendirilir. Dinlenmiş bezeler nişasta ile tek tek açılıp şekil verilerek ve ceviz konularak bitirilir. Tepsiyeye dizilir. Tereyağı ve zeytinyağı karışımı kızgın bir şekilde üzerine dökülür. 160 derecede altı üstü kızarana dek pişirilir. Önceden yapılmış şerbet soğuk olarak ılık baklavaya dökülür. Şerbet: 4 su bardağı şeker ve 4 su bardağı su harlı ateşte konulur. Kaynayınca 4-5 damla limon suyu eklenir. 15 dakika kaynatılıp hazır hale getirilir.

