



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GERDAN BAKLAVA

8-10 kişilik
2 adet yumurta
1 ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı süt
Yarım kg un, nişasta
250 gram margarin
250 gram tereyağı
5 su bardağı dövülmüş ceviz
Şerbet için:
3 su bardağından biraz fazla su,
1 kg tozşeker
1 ay kaşığı limon suyu

Yumurta, sıvıyağ, tuz, süt ve unu derin bir kaptay yoğurun. 2 saat dinlendirin. Dört adet beze koparin. Aralarına nişasta serpip, tepsi büyüklüğünde açın. Yufkanın üzerine ceviz serpin. Kenarlarından buruşturup, 4 parmak genişliğinde oluncaya dek büzün. Tepsinin genişliğinde kesin. Tepsiyeye koyun. Yufkaların hepsini bu şekilde hazırladıktan sonra, yağları eritin. Sıcakken yufkaların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pembeleşene dek pişirin. Bir kenarda soğumaya bırakın.

Şerbet için, su ve şekeri kaynatın. 1 çay kaşığı limon suyunu da ilave edin. Sıcak şerbeti, soğuyan yufkaların üzerine gezdirin. Dilerseniz üzerini de cevizle süsleyip, servis yapın.