



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERDAN BAKLAVA

Ayten Okumuş

2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı süt
Yarım kg un
1 su bardağı nişasta
5 su bardağı dövülmüş ceviz
250 gram margarin
250 gram tereyağı
Şerbeti için:
üç buçuk su bardağı su
1 kg tozşeker
1 çay kaşığı limon suyu

Yumurta, sıvıyağ, tuz, süt ve unu derin bir kaptan yoğurup, 2 saat dinlendirin. 4 adet bezeye ayırın. Bezelerin arasına nişasta serpip, tepsi büyüklüğünde açın. Yufkanın üzerine ceviz serpin. Kenarlarından buruşturup, 4 parmak genişliğinde büzün. Tepsinin genişliğinde kesin. Tepsiyeye yerleştirin. Yufkaların tümünü bu şekilde hazırlayın. Margarin ve tereyağını eritip, sıcakken yufkaların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180C fırında pembeleşene dek pişirin ve soğumaya bırakın. Şerbeti hazırlamak için, su ve tozşeker kaynatın. Limon suyunu ilave edip, ocaktan alın. Sıcak şerbeti yufkaların üzerine gezdirip, dilimleyin. Cevizle süsleyip, servis yapın.