



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANNEANNEMİN BAKLAVASI

Elif Korkmazel

Baklavayı açmak isteyenler için:

1 yumurta

3 çorba kaşığı yoğurt

1 tatlı kaşığı karbonat

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Yarım limon suyu

1 çay bardağı sıvı yağ

Aldığı kadar un

Yarım çay kaşığı tuz

Ya da:

1 paket baklava yufkası

3-4 çorba kaşığı buğday nişastası

1,5 su bardağı kıyılmış ceviz

1 su bardağı şeker

250 gram tereyağı

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

Yarım limon suyu

Hamuru için listede verilen malzemeyi yoğurup 20 dakika dinlendirin. Daha sonra bezelere ayırın. Bezeleri nişasta serpererek açın. Baklava yufkasını kendi yoğurmak ve açmak istemeyenler hazır baklava yufkası kullanabilir. Baklava tepsisine aralarına nişasta serpilmiş baklava yufkalarından 15 yufkayı yerleştirin. İri kıyılmış cevizle 1 su bardağı şekeri karıştırıp yufkaların üzerine serpin. Üzerine aralarına nişasta serpilmiş diğer yufkaları döşeyin. Havuç dilimi ya da büyük baklava dilimi şeklinde kesip, kızdırdığınız tereyağını dökün. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Şerbetini hazırlayın. Fırından çıkan baklavanın üzerine şerbetini döküp çektirin. Şerbet çektirilirken sıcak fırına 10 dakika kadar atarsanız çok lezzetli olur derler. Bu baklavanın özelliği sıcak yenmesi aslında, ama her türlü yenebilecek enfes bir tadı var.