



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ BAKLAVA

<https://www.colyakankara.org.tr>

2 kg un (glutensiz)

2 yumurta

1 çay bardağı sıvı yağ (unla katılacak)

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı yoğurt

1 paket Kabartma tozu

½ kg Ceviz içi

Çok az su (hamur kıvamına göre)

Orta boy tepsi

½ litre sıvı yağ (baklava fırına konmadan önce, bir kaşık yardımı ile hamur seviyesini geçmeyecek şekilde pişmeye hazır baklavanın üzerine dökünüz.)

Şerbeti için:

1 kg toz şeker

1 litre su

½ limon

2 kg unun bir miktarı (250 gr.kadar) hamuru açmada kullanmak üzere bir tabağa alınır.Geri kalan un derince bir kaba konulur.Malzemeleri sırası ile (yumurta,süt,yoğurt,sıvı yağ,kabartma tozu,biraz su) koyarak hamuru iyice yoğurunuz.Kivamını ayarladıktan sonra (kulak memesinden biraz yumuşak olacak) ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, onar, onar üst üste koyarak hamuru tepsi çapında merdane ile açınız. Hamuru açarken arasına ayırdığınız unla serpiniz ki bir birine yapışmasın.Sonra yağlanmış tepsiye ilk katı koyunuz (10 adet) üzerinede dövülmüş ceviz serpiniz.Bunu on tanede bir uygulayınız.Hazırlamış olduğunuz bu hamurdan yaklaşık 40-45 paızı hamur çıkması gerekmektedir.(tepsinin büyüklüğüne göre)Son kat konduktan sonra, keskin bir bıçak yardımı ile hamur dilimlere ayrılır.Kenar düzeltmeleri yapıldıktan sonra ayırmış olduğunuz, ½ litre sıvı yağı bir kaşık yardımı ile kesilen aralara yedirerek hamur seviyesini geçmeyecek şekilde dökünüz.)

Önceden ısıtılmış 150-170 derecelik fırında yavaş yavaş pişiriniz.

Baklava pişerken ayrı bir tencereye gerekli su ve şekeri koyarak kaynatınız, şerbeti ocaktan almaya yakın 5-6 damla limon damlatınız.(baklavanın şekerlenmemesi için)

Baklava ve şerbet ılık iken, hazırlamış olduğunuz şerbeti bir kaşık yardımı ile güzelce tepsiye yayarak dökünüz.

Soğuduktan sonra servis yapınız.