



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL BAKLAVA

- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı ılık su
- 1 çay bardağı süt
- 1 yumurta
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- İçi için:
- Fındık içi
- Açmak için:
- Nişasta
- Üzeri için:
- 1 paket margarin
- Şerbeti için:
- 1 kilo toz şeker
- 1,5 litre su
- 1 limon tuzu

Yoğurma kabına hamur malzemelerini alıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp nişasta serpererek merdane ile yufka inceliğinde açalım. Açtığımız hamurun ortasını iki parmağımızla tutup sağa doğru çevirerek büzştürelim. Tam ortasına 1 tatlı kaşığı fındık içi koyalım. Dikkatli bir şekilde hamuru fındıkların üzerine doğru kapatalım ve dikkatli bir şekilde yerden kaldırarak altı üste gelecek şekilde tepsiye yerleştirelim. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırladıktan sonra üzerlerine eritilmiş margarin gezdirelim ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim. Tatlımız pişerken biz de şerbeti hazırlayalım. Tencereye şeker, su ve limon tuzunu alıp 15-20 dakika kadar kaynatalım ve soğuyan tatlılarımızın üzerine gezdirelim. Tatlımız şerbetini çektikten sonra servis yapalım.

