



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL BAKLAVASI

3 su bardağı ceviz
200 gr. margarin
1 su bardağı sıvıyağ
3 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet limon
1 bardak nişasta
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
3 bardak şeker
3 bardak su
2 damla limon suyu

Hamuru için; 3 yumurtanın üzerine 1 çay bardağı süt, 1 çay bardağı sıvı yağ dökülür, yarım çay kaşığı tuz ve 1 limonun suyu eklenerek aldığı kadar unla kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. 5 eşit bezeye ayrılan hamur dinlendirilir.

Şerbeti için; 3 bardak şeker 4 bardak su ile kaynatılır ve 2 damla limon suyu sıkıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Nişasta unla birlikte karıştırılır ve ilk beze incecik açılıp 4[?]e kesilir. Üçgen parçalar ortasından büzülür ve üzerine ceviz içi yerleştirilip karşılıklı kenarları üst üste katlanarak kapatılır. Diğer 4 beze de aynı şekilde açılıp gül şekil verilir. 200 gr tereyağı 1 su bardağı sıvıyağla birlikte eritilip gül baklavalarının üzerine dökülür. Baklava 200 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir. Pişen baklavanın üzerine şerbet dökülür.



Fotoğraf "hatice sezgin" tarafından gönderildi. 08.06.2020