



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ DİLİMİ BAKLAVA

1 ay bardağı süt
1 ay bardağı sıvı yağ
2 ay kaşığı yoğurt
1 yumurta
2 yemek kaşığı sirke
Yarım paket kabartma tozu
Alabildiğı kadar un
Açmak için:
Nişasta
Üzeri için:
150 gr. tereyağı
İçi için:
1 su bardağı çekilmiş ceviz
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu

Hamur malzemesinden orta yumuşaklıkta bir hamur hazırlanır, biraz dinlendirilir. Dinlenen hamur 40 bezeye ayrılır, bezeler biraz açılır, 10 adet beze aralarına nişasta serpilerek on kat beraber tepsi çapından biraz büyük açılır. Yufkaların fazlaları kesilerek kat kat tepsiye dizilir. Kesilen parçalar düzgün yükseklikte aralara serpiştirilir. Bu şekilde 20 kat yufka serdikten sonra üzerine çekilmiş ceviz yayılır. Cevizlerin üzerine aynı şekilde açtığımız 20 kat yufka daha serilir. Yufklara bıçakla 12 eşit dilime kesilir. Üzerine ertilmiş ve köpüğü alınmış tereyağı gezdirilir. Tepsi 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkarılıp soğumaya bırakılır. Şerbeti için su ve şeker kaynatılır, birkaç damla limon suyu konarak ateş kapatılır. Soğumuş baklavanın üzerine sıcak şerbet dökülür. Bir süre şerbet çektikten sonra üzeri istenildiğı gibi süslenerek servis edilir.



