



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## HAVUÇ DİLİMİ BAKLAVA

1 su bardağı süt  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı su  
2 adet yumurta  
Yarım çay kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı sirke  
1 paket kabartma tozu  
Fıstık içi ya da ceviz  
Aldığı kadar un  
Nişasta  
Tereyağı  
Sıvı yağ  
Baklava kreması için:  
2 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı irmik  
Şerbet için:  
2 su bardağı su  
2 su bardağı şeker

Nişasta ve fıstık içi hariç tüm malzemeleri bir kapta hepsi karışana kadar yoğurun. Hamurun üzerini streç filmle kapatarak 20 dakika dinlendirin.

Hamuru 40 parçaya bölün ve beze yapın. Kurumaması için bezelerin üzerini nemli bir bezle örtün. 5 bezeyi alın her birini elinizle çay tabağı büyüklüğünde açın. Aralarına nişasta serpererek üst üste koyun. Geri kalan bezeleri de bu şekilde beşerli olarak hazırlayın. Aralarına bol nişasta serpmeyi unutmayın. Hepsi bittikten sonra üst üste hazırladığınız beşerli bezeleri merdane yardımıyla biraz büyütün ve yeniden aralarını açarak nişasta serpin. 5 dakika dinlendirin ve tepsi büyüklüğünde açın.

Baklava kreması için tencereye sütü ve irmiği koyun. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelince ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Her katın üzerine az yağ sürerek 20 kat yufkayı tepsiye serin. Baklava kremasını sürün ve isteğe göre fıstık içi ya da ceviz serpin üstüne yeniden 20 katı aralara yağ sürerek serin. İsteddiğiniz şekilde kesin ve önceden erittiğiniz tereyağı ve sıvı yağ karışımını dökün. Önceden ısıttığınız 180 derece fırında üstü kızarana kadar pişirin.

Şerbet için suyu ve şekeri bir tencereye koyun ve şekerler eriyene kadar kaynatın. Kaynayınca içine 1 dilim limon atın. Koyulaşınca ocaktan alın. Baklavayı fırından çıkarıp biraz soğuyunca üzerine hazırladığınız ılık şerbeti dökün.



---

© lezzetler.com tarif no:143543 • adı:Havuç Dilimi Baklava • gönderen:kutsal valiz • indirme tarihi:19.09.2024 - 11:56