



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKLİ BAKLAVA

1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 su su bardağı ceviz içi
3 adet yumurta
1 paket kako
1 adet kabartma tozu
1 çay bardağı süt
2 su bardağı eritilmiş margarin
1 adet yumurta
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limon suyu

1 çay bardağı süt, 1 çay bardağı margarin ve 1 yumurta ile azar azar un ilave ederek alabildiği kadar unla yoğuralım. Yoğurduğumuz hamuru 30 bezeye bölelim, nişasta ile birlikte tabak büyüklüğünde açalım. Aralarına nişasta serpelim. 15 bezeyi üst üste koyarak merdane yardımı ile büyütelim. 36-40 cm çapındaki tepsimize yerleştirelim. Diğer 15 bezeyide aynı şekilde yapalım, bu arada da kekimizi hazırlayalım. 3 yumurta ile 1 su bardağı şekeri iyice çırpalım. Cevizi, kakao ve unla kabartma tozunu eleyerek karıştıralım. Tepsimizin altına koymak için hazırladığımız birinci baklava hamurunun üzerine dökelim. İkinci 15 bezeyi de aynı şekilde açarak döktüğümüz kek malzemesi üzerine serelim. Tepsiyi karaler halinde keselim. Kızdırmış olduğumuz margarini kaşık ile tepsinin üzerine dökelim. Önceden ısınmış orta ısıda fırında kızarana kadar pişirelim. Hazırladığımız şerbeti ılık tatlısı ılık olarak dökelim.