



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKLİ BAKLAVA

125 Gr Sana Hamurışı
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
1 Çay Kaşığı tarçın
3 su bardağı un
4 su bardağı şeker şerbeti için
1 Çorba Kaşığı limon suyu
1 su bardağı şeker
4 Adet keki için yumurta
2 su bardağı un
1 Adet vanilya kabartma tozu
2 Adet yumurta
3 su bardağı su
1 Çay Bardağı sıvıyağ
1 Adet Kabartma tozu
1 Çay Bardağı yoğurt
2 su bardağı mısır nişastası

İlk olarak şerbeti kaynatıp soğumaya bırakalım. Hamuru yoğurup 20 adet beze elde edelim. 10 adetini çay tabağı ebetında nişasta yardımıyla merdaneyle açalım üst üste koyup fırına girecek şekilde yuvarlak tepsimizin büyüklüğünde açalım. Tepsimizin yağlayıp serelim Tekrar kalan 10 ADET bezemizi aynı şekilde tepsi büyüklüğünde açalım. Kekimizi yumurta şeker ile çırpıp un kabartma tozu ceviz ve tarçınida ekleyip karıştıralım .Tepsimize ilk 10adet açtığımız yufkamızın üstüne kek hamurumuzu dökelim ve onun üstüne kalan 10 adet yufkamızı serip baklava şeklinde kesip üstüne erittigimiz kalan margarini döküp pişirelim. Pişip fırından çıkarıp ilk buharı çıkar çıkmaz soğuk şerbetimizi baklavamızın üstüne dökelim.