



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BAKLAVA

3 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 adet kabartma tozu
1 yemek kaşığı sirke
Yarım çay kaşığı tuz
6 su bardağı un
İçi için:
Dövülmüş ceviz
Açmak için:
Mısır nişastası
Şerbeti için:
4 bardak şeker
5 bardak su
Birkaç damla limon suyu
Üzeri için:
300 gram tereyağı

Yumurta, süt, sıvı yağ, sirke, kabartma tozu ve tuzu bir yoğurma kabına alıp karıştırın.

İçine aldığı kadar un ekleyerek yoğurmaya başlayın. Ne çok yumuşak ne de çok sert bir hamur elde edin.

Hamurunuz kıvama gelince 30 eşit parçaya bölün.

Bu bezelerin her birini yemek tabağı büyüklüğünde açın ve aralarına nişasta serperek 10'lu gruplar halinde üst üste dizin.

Üst üste dizdiğiniz yufkaları tepsi büyüklüğünde yeniden açın. Böylece 3 adet baklava yufkası elde edeceksiniz.

Yufkaların birini tepsiye yayın. Üzerine dövülmüş ceviz serpin. Aynı işlemi bir kez daha tekrarlayın.

Son yufkayı da tepsinin en üstüne yayın ve baklavanızı dilediğiniz gibi dilimleyin.

Fırınınızı 180 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.

Tereyağını bir sos tenceresinde eritin ve dilimlediğiniz baklavalara üzerine her yerine gelecek şekilde gezdirin ve tepsiyi fırına verin.

Üzeri kızarıncaya çıkarıp soğumaya bırakın.

Baklavalara iyice soğuyunca şerbetini hazırlamaya başlayın.

5 bardak su ve 4 bardak şekeri tencereye koyup iyice eritin.

15 dakika kaynattıktan sonra içine limon suyunu ekleyin.

Birkaç dakika daha kaynattıktan sonra altını kapatın.

Şerbeti sıcakken iyice soğumuş baklavalara üzerine dökün.

Tatlınız şerbetini çektiğinde yenmeye hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:145109 • adi:Kolay Baklava • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:13.03.2025 - 13:42