



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BAKLAVA

3 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı karbonat
8 su bardağı un
Hamuru açmak için:
Nişasta
Üzeri için:
Tereyağı
İçi için:
3 su bardağı inceltilmiş ceviz
2 çorba kaşığı tozşeker
Şerbet için:
3 su bardağı tozşeker
4 su bardağı su

Şerbeti için şeker ve su 10 dakika kaynatılır, soğumaya bırakılır.

Hamuru için süt, sıvıyağ, su, yumurta ve karbonata azar azar un eklenerek hamur yoğrulur ve dinlendirmeye alınır.

Hamur 30 parçaya ayrılır, 10'ar beze halinde parçalar nişasta ile açılır.

Hamurların hepsi üst üste getirilip açılarak tepsiye yayılır. Üzerine cevizle şeker karışımı serpilir.

Diğer 10 beze aynı şekilde açılıp cevizlerin üzerine dökülür. Hamur dilimlenerek baklava dilimi şeklinde kesilir. Isıtılmış tereyağı hamurun üzerinde gezdirilir. Pişmeye hazırdır. Tatlı sıcakken soğumuş olan şerbetle buluşturulur.

