



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BAKLAVA

Malzemeler

1 bardak süt
1 bardak sıvıyağ
2 yumurta
kabartma tozu
alabildiği kadar un
1 bardak nişasta
1 kaşık sirke
1 paket katı yağ
300 gr. iç ceviz.
şerbeti için:
4 bardak su
5 bardak toz şeker
limon suyu.

Yapılışı

Süt, yumurta, 1 bardak yağ ve sirke yayvan bir kaptaki karıştırılır. İçine alabildiği kadar un ve kabartma tozu koyularak çok yumuşak bir hamur yapılır. Yapılan hamur 5 eşit parçaya bölünür. Bölünen bu parçaların her biri 10 eşit parçaya bölünerek 50 adet ufak toplar yapılır. Toplar bir tepsi içine dizilerek yarım saat dinlendirilir. Ayrı bir tencereye 4 bardak suya 5 bardak şeker ilave edilerek kaynatılır. Kaynayınca içine limon suyu ilave edilerek altı kapatılır. Dinlenen hamurlardan nişasta serpilerek merdane ile 15 cm büyüklüğünde daireler açılır. Açılan hamurların 10 tanesi üst üste koyularak 5 adet 10'lu kümeler yapılır. Bu işlem bittikten sonra 10'luk hamurlar merdane ile tek br hamur olarak açılarak tepsiye yerleştirilir. 2. katına dövülmüş cevizler serpilir. zerine bir hamur koyulduktan sonra tekrar cevizin kalanı döşenir. 5 hamur üst üste yerleştirildikten sonra baklava dilimleri, şeklinde kesilir. Kızdırılan 1 paket yağ üzerine dökülerek fırına sokulur. Altı st nar gibi kızartılır. Fırından çıkan tepsiye hazırlanmış olan şurup dökülür. şurup dökülürken biri sıcak, diğerisi soğuk olmalıdır.

[ML® ikolatalı Baklava için tıklayın](#)