



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BAKLAVA

Emine Beder

2 yumurta
1 ay bardağı sıvıyağ
1 orba kaşığı sirke
tuz
4 su bardađı un
200 gr. iri dövülmüş ceviz
1,5 paket margarin ya da tereyađı
250 gr. nişasta
Şerbeti İçin;
5 bardak şeker,
4 bardak su,
1 tatlı kaşığı limon suyu

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açın, içine yumurtaları, sütü, sıvıyağı, tuzu ekleyip özlü bir hamur yapın. Hamurdan ceviz kadar 20 parça koparıp, beze yapın, üzerine nemli bez örterek yarım saat dinlendirin. Bezeleri nişasta serpererek servis tabağı büyüklüğünde açın. Açılan her yufkanın üzerine bolca nişasta serpin, 10 yufkayı üst üste getirin, yufkaları hep beraber mümkün olduğunca geniş ve alt üst ederek açın. 10 yufkayı margarinle yağlanmış tepsiye serin, üzerine iri dövülmüş ceviz serpin. Kalan bezeleri de diğrleri gibi üst üste açarak tepsiye esrin. Kufkaları tepside kare ya da baklava şeklinde kesin. Yağı eritip 1 dakika kaynatın, kaynar yağı kaşıkla yufkanın üzerine gezdirin. Baklavaları 170 derece ısılı fırında altı üstü pembeleşene kadar pişirin. Şerbeti hazırlamak için; şekerini, suyu, limon suyunu 10 dakika kaynatıp ateşten alın. Baklavayı fırından alıp tamamen soğuyunca, sıcak şerbeti dökün, şerbet emdikten sonra servis yapın.

[ML® Kolay Baklava için tıklayın](#)