



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY EV BAKLAVASI

1 paket baklavalık yufka
250 gram eritilmiş tereyağı
1,5 su bardağı çekilmiş ceviz
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım çay bardağı limon suyu

Öncelikle tereyağını köpük köpük oluncaya kadar eritin ancak yağın kararmamasına dikkat edin. Bir fırçayla ya da elinize eldiven giyerek büyük boy tepsinin her yerini iyice yağlayın. Baklava yufkalarının yarısını ayırıp üzerini örtün. Diğer yarısını ikişer ikişer tepsiye serip üstte kalan katları yağlayın. Yufkaların yarısını bu şekilde tepsiye yerleştirdikten sonra ceviz içini yufkaların her tarafına yayın. Üstüne tekrar 2 kat yufka 1 kat yağ uygulayın. En üst katını da iyice yağladıktan sonra baklavanızı istediğiniz şekilde dilimleyin. Önceden ısıttığınız 200 derecedeki fırında kızarana kadar pişirin. Şerbeti için 4 bardak şeker ve 4 bardak suyu tencereye dökün. Şeker eriyinceye kadar tahta kaşık yardımıyla karıştırın. Orta ateşte kaynatın. Şerbet kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve kıvama gelene kadar 20-30 dakika kaynatın. Ocaktan almadan önce yarım çay bardağı limon suyu ekleyin. Tatlı soğuduktan sonra sıcak şerbeti üzerine gezdirip çekmesini bekleyin. Baklavanız hazır.

