



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY EV YAPIMI BAKLAVA

1 paket yufka (20 adet)
250 gram tereyağı (eritilmiş)
2 su bardağı dövülmüş ceviz içi veya fındık içi
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Şerbet için:
3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
Yarım limonun suyu

Şerbeti hazırlamak için suyu bir tencereye alın ve kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra toz şekeri ekleyin ve karıştırarak eritin. Ardından limon suyunu ekleyin ve 5 dakika kadar kaynatıp ocaktan alın. Şerbeti soğumaya bırakın.

Bir kase içerisinde dövülmüş ceviz içi veya fındık içini, toz şekeri ve tarçını karıştırın.

Eritilmiş tereyağını bir kaseye alın. Baklava yapacağınız tepsiyi yağlayın.

Yufkaları düz bir zeminde açın. İlk yufkayı tepsiye yerleştirin ve üzerine eritilmiş tereyağından sürün. Ardından ikinci yufkayı üzerine yerleştirin ve tekrar tereyağı sürün. Bu işlemi 10 yufkaya kadar tekrarlayın.

Yufkanın üzerine cevizli iç harcın yarısını serpiştirin.

Kalan yufkaları da aynı şekilde tek tek yerleştirip her yufkanın arasına tereyağı sürün.

Son 2 yufka kala, üzerine kalan cevizli iç harcı serpiştirin ve yufkaları da üzerine aynı şekilde yağ sürerek koyun.

Baklavayı dilimlere ayırın. Dikdörtgen veya kare şeklinde dilimler oluşturabilirsiniz.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında baklavayı altın rengi olana kadar yaklaşık 30-40 dakika pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra 5 dakika kadar dinlendirin ve soğumuş olan şerbeti sıcak baklavaya gezdirin.

Şerbetin tüm baklavaya yayılmasını sağlamak için dilim aralarına dikkatlice dökebilirsiniz.

Baklavayı şerbetini çekmesi için en az 4-5 saat dinlendirin. Daha sonra dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

