



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY EV BAKLAVASI

Emine Beder

2 yumurta
1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 orba kaşığı sirke
1 fiske tuz
4 su bardağı baklavalık un
200 gr. ceviz (iri dövülmüş)
1,5 paket margarin veya tereyağı
250 gr. nişasta (açmak için)
şerbeti için:
5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açıp, içine yumurtaları, sütü, sıvı yağı, sirkeyi, 1 fiske tuzu ekleyip zly bir hamur yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde 20 parça koparıp beze yapalım. Üzerlerine nemli bez örterek 1/2 saat dinlendirelim. Bezeleri nişasta serpererek servis tabağı büyüklüğünde açalım. Açılan her yufkanın üzerine bolca nişasta serpelim, 10 yufkayı üst üste serelim. Yufkaları hep birlikte mümkün olduğunca büyüterek ve yufka gruplarını sık sık alt üst ederek açalım. On yufkayı, margarinle yağlanmış tepsiye serelim. Üzerlerine iri dövülmüş ceviz serpelim. Kalan bezeleri diğerleri gibi açarak tepsiye serelim. Yufkaları keskin bir bıçak yardımıyla kare dilimler halinde keselim. Yağı eritip 1 dk. kaynatalım. Kaynar haldeki yağı kaşık yardımıyla yufkların üzerine gezdirelim. Baklavayı, 170° ısıllı fırında altı üstü pembeleşene dek pişirelim. Bu arada şerbeti hazırlayalım. şekeri, suyu, limon suyunu birlikte 10 dk. kaynatarak ateşten alalım. Baklavayı fırından alıp iyice soğutalım. zerine sıcağa yakın ılıklıdaki şerbeti gezdirelim. Baklava şerbetini emene dek tepsinin üzerini kapatalım.

Not: Yufka gruplarını bep birlikte açarken sık sık alt üst edin, yoksa alttaki yufkalar küçük kalır. Baklava hamurunun üzerine erittiğiniz yağın tortusunu dökmeyin.