



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOLAY EV BAKLAVASI

2 Paket Sana Hamurışı  
4 Su Bardağı su  
250 gr nişasta (açmak için)  
2 Adet yumurta  
5 Su Bardağı şeker  
4 Su Bardağı baklavalık un  
1 Çorba Kaşığı sirke  
1 Fiske tuz  
200 gr iri dövülmüş ceviz  
1 Çay Bardağı sıvı yağ  
1 Tatlı Kaşığı limon suyu  
1 Su Bardağı süt

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım.İçine yumurtaları,sütü,sıvı yağı,sirkeyi,1 fiske tuzu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım.Hamurdan ceviz iriliğinde 20 parça koparıp beze yapalım.Üzerlerine nemli bez örtetek 1-2 saat dinlendirelim.Bezeleri nişasta serperek servis tabağı büyüklüğünde açalım.Açılan her yufkanın üzerine bolca nişasta serpelim,10 yufkayı üst üste serelim.Yufkaları hep birlikte mümkün olduğunca büyütetek ve yufka gruplarını sık sık alt üst ederek açalım.10 yufkayı margarinle yağlanmış tepsiye serelim.Üzerlerine iri dövülmüş ceviz serpelim.Kalan bezeleri diğerleri gibi açarak tepsiye serelim.Yufkaları keskin bir bıçak yardımıyla kare dilimler haline keselim.Yağı eritip 1 dk kaynatalım.Kaynar haldeki yağ kaşık yardımıyla yufkaların üzerine gezdirelim.Baklavayı 170 derecede ısıtılmış fırında altı üstü pembeleşene dek pişirelim.Şerbeti:Şekeri,suyu,limon suyunu birlikte 10 dk. kaynatarak ateşten alalım.Baklavayı fırından alıp iyice soğutalım.Üzerine ılık şerbeti gezdirelim.