



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU BAKLAVA

1 kg baklavalık un  
3 adet yumurta  
Yarım çorba kaşığı tuz  
2 su bardağı su  
Yarım kg nişasta  
400 gram tereyağı  
2,5 su bardağı antepfıstığı  
Şerbet için:  
1 kg tozşeker  
3,5 su bardağı su

Geniş bir kaba unu eleyerek, aktarın. Ortasını çukurlaştırın. Bu çukura yumurtaları kırın. Tuzu ve suyu ekleyin. Sert bir hamur olana dek yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek, 20 dakika bir kenarda bekletin. Dinlenen hamuru kabın içinden çıkarın. 12 eşit parçaya bölün. Üzerine nişasta serpin. Elinizle her bir hamur parçasını yassı hale getirin. Düz bir zemin üzerinde, oklavayla olabildiğince ince açın. Açma sırasında hamurların oklavaya yapışmaması için nişasta serpin. Açtığınız yufkaların büyüklüğünde bir tepsinin içini yağlayın. Yufkaları tepsiye tek tek dizerek aralarına bir fırça yardımıyla eritilmiş tereyağı sürün. Yufkaların yansını bu şekilde dizdikten sonra dövülmüş fıstığı üzerlerine serpin. Diğer yufkaları da, aralarına eritilmiş tereyağı sürerek fıstığın üzerine dizin. Daha sonra bir bıçağın uç kısmıyla tepsinin kenarında kalan hamuru içeriye doğru sıkıştırın. Yine bıçakla kareler kesin. Eritmiş olduğunuz tereyağını tepsiye dökün. Fazla yağı tepsiyi eğerek, boşaltın. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında hamurun üzeri kızarana dek pişirin. Şerbet için, sıcak su ile şekeri kaynatın. Şurup kıvamına geldiğinde tencereyi ateşin üzerinden alın. Fırından çıkardığınız baklavanın üzerine dökün. Şerbetini çektikten sonra servis yapın.

