



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LAZ BAKLAVASI

1 kg un  
2 su bardağı süt  
250 gr eritilmiş margarin  
3 adet yumurta  
3 su bardağı nişasta  
3 su bardağı tozşeker  
1 adet limon suyu

Un, süt, margarin ve yumurtayı derin bir kaptaki iyice karıştırarak, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. 30 dakika dinlendirin. Kremayı hazırlamak için süt, toz şeker ve unu karıştırarak ocağa oturtun. Muhallebi kıvamına gelene dek karıştırarak ve soğumaya bırakın. şerbeti için, toz şeker ve sütü iyice kaynatın. Ocaktan almaya yakın limon suyunu ilave edin. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparın. Merdane yardımıyla ve bol nişasta ile küçük yuvarlaklar aın. Hamuru ikişerli katlar olacak şekilde gruplara ayırın. İkişerli yuvarlakları orta büyüklükteki yuvarlak fırın tepsi ebadında yeniden aın. Yağlanmış yuvarlak tepsiye açtığınız hamurun bir katını yayın. zerine, hazırladığınız soğuk kremayı yayın. Diğer yufkaları serin. Dilimleyip, yağı gezdiren. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, rengi dönene dek pişirin. Fırından alıp, soğumaya bırakın. Soğuk baklavanın üzerine sıcak şerbeti gezdiren. 20 dakika dinlendirip servis yapın.

---