



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBLEBİLİ EV BAKLAVASI

5 su bardağı un
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1.5 çay bardağı süt
Açmak için:
Buğday nişastası
İçi için:
200 gr. ceviz
200 gr. leblebi
200 gr. tuzsuz fıstık
200 gr. fındık
Üzeri için:
200 gr. tereyağı
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1/2 limon suyu

Unu bir kaba alıyoruz. Üzerine kabartma tozu ve tuz katıp karıştırıyoruz. Havuza yumurtayı kırıyoruz, sıvı yağ, süt ve sirke döküp yoğurmaya başlıyoruz. İçine katacağımız fındık, fıstık, ceviz ve leblebiyi robottan geçiriyoruz. Ayrı bir tavada tereyağını eritiyoruz. Hamur dinlendikten sonra beze haline getiriyoruz, nişasta ile açmaya başlıyoruz. Hamurumuzun üzerine iç harcından döküyoruz ve oklava yardımı ile sarıp büzüyoruz. Tepsiye diziyoruz. Şerbetimizi hazırlayıp baklavamızı dilimleyip tereyağını gezdiriyoruz. 180 derecede pişiriyoruz. Fırından çıkarır çıkarmaz üzerine şerbeti döküyoruz.

