



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OKLAVA BAKLAVASI

THY Skylife

5,5 su bardağı un
1 çay bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
½ çay bardağı limon suyu
2 su bardağı dövülmüş ceviz içi
300 gr tereyağı
½ çay bardağı sirke
4 su bardağı şeker
6 bardak su
3 su bardağı nişasta
Şerbet için;
2 kg şeker
1,5 litre su
2 dilim limon

Şeker ve suyu tencereye ilave edip kısık ateşte iyice kaynatın. Kaynarken içine limon suyunu ilave edip iki dakika daha kaynatıp altını kapatın.

Zeytinyağı, limon suyu, sirke ve yumurtaları bir kaba alıp karıştırın. Karıştırdığınız malzemelere unu ekleyerek yoğurun ve yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamurdan 12 adet beze çıkarın. Bezelerin üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin. Üzerine nişasta serpererek tek tek açın ve aralarına ceviz serpererek hamurları üst üste dizin. Hamuru ikiye bölün ve kesilmiş yufkanın ucuna oklavayı iyice sarıp sıkıştırın. Ardından hamurun içinden oklavayı çıkarın. Büzüştürülmüş hamurları tepsiye dizin. Hamurları bıçakla 5 cm uzunluğunda kesin. Eritilmiş tereyağını hamurun üzerine kuru yer kalmayacak şekilde serpiştirin. 160 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Pişen baklavayı biraz beklettikten sonra üzerine şerbetini döküp soğuyunca servis edin.

