



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## OSMANLI BAKLAVASI

Hamuru için:

3 yumurta

2 su bardağı şeker

1 kilo süt

50 gr tereyağı

1 paket vanilya

1 çay bardağı sıvıyağ

1 paket kabartma tozu

2 yumurta,

5 su bardağı un

1 su bardağı süt

1 çorba kaşığı sirke

250 gr tereyağı

İçi için:

3 yumurta

2 su bardağı şeker

1 kg süt

50 gr. tereyağı

Vanilya

1- Bir kaba sıvıyağ, süt, sirke, yumurta, kabartma tozu konarak, kaşıkla çırpılır. Un ilave edilip, iyice özlendi-rerek yoğrulur.

2- Hamur ikiye bölünür. Hamurun bir parçası cevizden büyük parçalara kesilir. Bir tabakta nişasta ile un karış tılır,

3- Küçük bezeler nişastalı un ile yemek tabağı büyüklüğünde açılır. Aralarına nişasta konur. Hepsini açılıp üst üste konulunca merdane ile tepsi büyüklüğünde açılır. Tepsiye yerleştirilir. Üzerine sütle pişirilmiş iç dökülür.

4- Diğer parça da aynı şekilde hazırlanıp merdane ile açılarak içine üzerine yerleştirilir. Dikdörtgen veya kare şeklinde kesilir.

5- Tavada eritilen kızgın tereyağı, baklavanın üzerine kaşık kaşık dökülür, Kızgın fırına verilir. Fırından çıkınca üzerine bol pudra şekeri serpilir.

6- İçin Hazırlanması: 3 yumurta ile şeker mikserde çırpılır. Un ve azar azar 1 kilo süt ilave edilip çırpılmaya devam edilir. Tencereye dökülüp muhallebi gibi pişirilir. Ateşten indikten sonra 50 gr tereyağı ve vanilya ilave edilip karıştırılıp mikserle çırpılır.

7- Aynı hamurdan açılan hamurları karelere bölüp içine bu kremadan koyup şöbiyet yapabilirsiniz.

[ML® Padişah Sarması için tıklayın](#)