



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANBOLU BAKLAVASI (KARABÜK)

(Arzu edildiği kadar) un
4-5 adet yumurta
Nişasta
Dövülmüş ceviz içi
Tereyağı
Şerbet

İşte, yufka açma maharetini göstermek isteyenler için er meydanı!!!! Yufkayı yaprak inceliğinde açacaksınız. Nişasta ile açtığınız yufkaları bez örtülere serip biraz kurutun. Sonra, yağlanmış tepsiye aralarına dövülmüş ceviz dökerek serin.

Usûl çok acımasız! Hilâfsız, baklava için 40-50 yufkanın üstüste konulması gerekiyor. Amma velâkin, baklava dilimlerinin kalınlığı 3 cm.'yi zinhar geçmeyecek!!! Sonra, baklavayı yıldız şeklinde kesip üzerine eritilmiş yağ dökün, tepsinizi fırına sürün.

Beri yanda, şerbetizi istediğiniz tatlı kıvamında hazırlayın. Ve, şerbeti, baklava ılıkken üzerine gezdirin. Baklava şerbetini güzelce çekince, iftiharla ikram edin.

Not: Baklava, izdivaç söz konusu olunca, çok kritik. Düğünlerde, kız tarafında da, damat tarafında da gelen konuklara baklava ikram ediliyor. Baklava, olmazsa olmaz!... Her düğünde kız evi tarafından bir tepsi baklava da damada armağan edilir. Zira baklava, benim diyen her hanımın gurur vesilesi. Elbette, baklava bayramlarda da baş tâcı. Bayramlarda, baklavanın telaşı bir kaç gün önceden başlıyor; arife günü akşamdan şerbeti dökülüyor. Baklava, bayram ziyaretine gidilen her evde mutlaka bulunuyor.