



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY BAKLAVASI

1.5 su bardağı süt
1 kaşık sirke
2 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı irmik
aldığı kadar baklavalık un
açmak için 300 gr nişasta
200 gr un
Üzerine:
500 gr tereyağı
İçine:
250 gr ceviz
Şerbeti:
5 su bardağı şeker
3.5 su bardağı un

1 su bardağı süt ile irmik bir tencerede kaynatılıp, soğumaya bırakılır. İçine kalan sütü, 2 yumurta, sirke, yağ ve kabartma tozu, ilave ederek mikserle iyice karıştırılır. Un ilave ederek iyice yoğrulur. Oklava ile açılacak kıvama gelince dinlendirilir.

Hamur ikiye bölünür. Nişasta ile unu karıştırıp bezeleri bir tabak büyüklüğünde açılır. Aralarına nişasta koyup hepsi üst üste dizilir. Merdane ile çok bastırmadan fırın tepsisine göre açılır. Tepsie yerleştirilir. Üzerine bol ceviz serpilir. Diğer yarısını da aynı şekilde hazırlayıp cevizlerin üstüne yerleştirin. Baklava biçiminde kesin. 500 gr tereyağını kızdırıp kepçe ile baklavanın üzerine gezdirin sıcak fırına verin. 250 gr tereyağı 250 gr sıvı yağ olarak da yapabilirsiniz. Baklava piştikten sonra her ikisi de ılık olarak haşlanır.

[ML® Saray Güzeli için tıklayın](#)