



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAYLI BAKLAVA

Emine Beder

2 yumurta
1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardađı süt
1 orba kaşığı sirke
1 fiske tuz
4 su bardağı baklavalık un
200 gr. ceviz (iri dövülmüş)
1,5 paket margarin veya tereyađı
250 gr. nişasta (açmak için) Őerbeti için
5 su bardađı Őeker
4 su bardađı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine yumurtaları, sütü, sıvı yağı, sirkeyi, 1 fiske tuz ekleyip zl bir hamur yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde 20 parça koparıp beze yapalım. Üzerlerine nemli bez örterek 1/2 saat dinlendirelim. Bezeleri nişasta serpererek servis tabağı byklğinde açalım. Açılan her yufkanın üzerine bolca nişasta serpelim, 10 yufkayı üst üst serelim. Yufkaları hep birlikte mümkün olduğuna büyüterek ve yufka gruplarını sık sık alt üst ederek açalım. On yufkayı margarinle yağlanmış tepsiye serelim. Üzerlerine iri dövülmüş ceviz serpelim. Kalan bezeleri diğerleri gibi açarak tepsiye serelim. Yufkaları keskin bir bıçak yardımıyla kare dilimler halinde keselim. Yağı eritip 1 dk. kaynatalım. Kaynar haldeki yağı kaşığ yardımıyla yufkaların üzerine gezdirelim. Baklavayı 170°C ısıllı fırında altı üstü pembeleşene dek pişirelim. Bu arada Őerbeti hazırlayalım. Őekeri, suyu, limon suyunu birlikte 10 dk. kaynatarak ateşten alalım. Baklavayı fırından alıp iyice soğutalım. zerine ılık Őerbeti gezdirelim. Baklava, Őerbetini emen dek tepsinin üzerini kapatalım.