ŞEKERSİZ BAKLAVA

2 çay bardağı tam tahıllı un
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı süt
2 yemek kaşığı yoğurt
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1-2 damla limon suyu
2 yemek kaşığı nişasta
İçi için:
8 adet ceviz içi(tam ceviz)
3 yemek kaşığı bal
2.5 çay bardağı su

Unu bir derin bir kaba alın ve içerisine 1 yumurta, 2 kaşık yoğurt, 3 kaşık süt ve 2 kaşık zeytinyağı ekleyin. Kabartma tozunun üzerine 1-2 damla limon suyu ekleyerek hamura ilave edin. Son olarak tuzu da ekleyip yoğurun.
Hamurumuzu tatlı kaşığı yardımı ile porsiyonlayarak 20 eşit parçaya bölüp top haline getiriyoruz.
Hamurlarımızı nişasta yardımıyla çay tabağı büyüklüğünde açıp üst üste 5 tane olacak şekilde 4 kümeye ayırıyoruz. Bu dört küme baklavamızın katlarını oluşturacak.
Üst üste koyduğumuz 5 parçayı 20 cm çapında olacak şekilde açıyoruz. Elimizde 4 kat yufka oluyor. 1 kat yufka 1 kat ceviz olacak şekilde yağlı kağıt koyduğumuz tepsimize alıyoruz.
Baklava deseninde kesiyoruz. Üzerini 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlıyoruz. 170 derecede 45 dakika pişiriyoruz.
Şerbeti için 2.5 çay bardağı ılık suya 3 yemek kaşığı balı ekleyerek bal eriyene kadar iyice karıştırın. Baklavanız piştikten 5 dakika sonra soğuk şerbetle ıslatın.
Şerbetini çeken şekersiz baklavanızı servis edebilirsiniz.