



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEKSEN KATLI BAKLAVA (BEYPAZARI ANKARA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

3 kilo un  
15 yumurta  
1 kilo zeytinyağı  
Az miktarda sirke  
1 kilo ceviz içi  
1 kilo yoğurt  
Şerbeti için:  
3 kilo şeker  
Aldığı kadar su

Un, yumurta, yağ, yoğurt ile ve biraz da sirke konularak hamur yoğrulur. Daha sonra bu hamurlar yumruk büyüklüğünde küçük toplar(pazı) halinde parçalara bölünerek bir süre bekletilir. Oklava yardımı ile çok ince yufkalar halinde açılır. Üst üste tepsiye serilen 15 yufkanın üzerine biraz yağ gezdirilir. Daha sonra 15-20 yufka daha aynı şekilde tepsiye yerleştirilir, üzerine biraz yağ ile dövülmüş ceviz içi serilir. Kalan yufkalarda aynı şekilde üst üste konularak seksen kata tamamlanır. Son yufka da serildikten sonra ince dilimler halinde kesilerek üzerine 2 kilo kadar kızgın yağ dökülür. Biraz dinlendirdikten sonra üzeri kızarana kadar fırında pişirilir. Baklavanın şerbeti hazırlanır ve eğer baklava sıcak ise şerbeti soğuk, baklava soğuk ise şerbeti sıcak olarak baklava tepsisine dökülür. Baklava şerbetlendikten sonra tatlısını iyice çekmesi için bir gün bekletilir ve daha sonra servise sunulur.

Not: Anadolu ve Rumeli Türkçelerine has olan bu tatlı çoğunlukla bayramlarda, düğünlerde ve özel günlerde yapılmaktadır. Kesilme şekline adını veren baklava dilimi tatlıya genel şeklin verilmesini sağlar. Beypazarı kadınları baklava dilimlerini diğer yöredekilere göre daha büyük kesmektedirler. Yine bu tatlının Anadolu'nun pek çok yerinde farklı şekillerde yapıldığını bilinmektedir. Ancak baklava sözcüğünün baş kısmına getirilen seksen katlı sıfatı onu yeni bir kimliğe büründürerek yöresellik özelliği katmıştır.

Belediye tarafından da tescillenen bir tatlıdır.

Yapımı oldukça zor olan bu tatlının hazırlanışı kadınlar arasında imece usulü ile yapılmaktadır. Bu sayede oluşan kaynaşma ortamında genç kızlara da bu kültürün aktarımı sağlanmaktadır. Anneden kızına geçen bir öğreti disiplini uygulanmaktadır.