



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİVRİHİSAR BAKLAVASI (ESKİŞEHİR)

1 kilogram baklavalık un  
Hamuru açmak için nişasta  
3 adet yumurta  
500 mililitre süt  
500 gram ceviz içi  
500 mililitre sıvı yağ  
1 çay bardağı yoğurt  
Şerbeti için:  
1 kilogram toz şeker  
1 litre su  
1 adet limonun suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayın çünkü Sivrihisar baklavasının şerbeti soğuk dökülür.

Şeker ve suyu tencerede karıştırıp kaynayana kadar pişirin.

Limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynattıktan sonra şerbeti ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Süt, yumurta ve yoğurdu derin bir kasede karıştırın.

Unu azar azar ilave ederek katı bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru 20 adet bezeye ayırıp un ve nişasta karışımı kullanarak baklava yufkası inceliğinde açın.

Yufkaları aralarına nişasta serpererek üst üste dizin.

Yufkaları 7x7 santimetre büyüklüğünde kareler halinde kesin.

Ortalarına dövülmüş ceviz içi eklediğiniz kareleri muska şeklinde kapatın.

Baklava tepsisini sıvı yağla yağlayın ve muskaları tepsiye sırt sırta gelecek şekilde dizin.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin.

Baklavalara biraz ısınınca tepsiyi fırından çıkarıp sıvı yağın tamamını üstlerine gezdirin ve tepsiyi yeniden fırına verin.

Baklavaları pembeleşene kadar pişirin.

Baklava fırından çıkar çıkmaz soğumuş olan şerbeti üzerine dökün.

Baklava şerbeti çekince servis edebilirsiniz.

