



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TIRTIL BAKLAVA

2 adet yumurta
1,5 çay bardađı süt
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı sirke
1 fiske tuz
Alabildiđi kadar un
İ malzeme:
2 su bardağı fındık ya da ceviz
1 paket tereyađı
1 kase buğday nişastası
erbet için:
4 su bardađı su
4 su bardađı eker
Yarım limon suyu

erbet malzemesi kaynatılır, soğumaya bırakılır. Hamur malzemesi ile ele yapışmayan hamur yapılır, 15 dakika dinlendirilir. Daha sonra hamur 16 eğit parçaya bölünür. Her parça nişasta ile incecik açılır. Yüzeyine erimiş tereyağı gezdirilir, yeteri kadar dövülmüş ceviz serpilir. Bu vaziyette gevşek olarak oklavaya sarılır, kenarlardan ortaya doğru bzdrlr. Oklava hızla çekilir ve bzk yufka bıçakla 2 parmak eninde kesilir. Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Tırtıl baklavalar yağlanmış tepsiye dizilir. zerine kalan tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında altın sarısı pişirilir. Sıcak baklavaya soğuk erbet gezdirilir. erbeti çekince servise sunulur.