



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TIRTIL BAKLAVA

6 su bardağı un
1,5 su bardağı nişasta
4 yumurta
1 su bardağı ceviz içi
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı yoğurt
Bir fiske tuz
Şurubu için:
5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Unu hamur tahtasına eleyip ortasını açınız. Yumurta, yoğurt, yağ, 1 kahve fincanı su ve tuz koyarak bir hamur yapıp özleştiriniz. Silindir şekline getirip 10 eşit parçaya ayırınız. Düzgün yumaklar yapıp üzerine bez örtünüz. Nişasta serpilmiş tahta üzerinde yumağı açarak büyültünüz. Ara sıra nişasta serpererek oklava ile mümkün olduğu kadar inceltiniz.

Açtığınız yufkaları temiz bir masaya yanyana yayın. (Hafif kuruması için) Dördüncü yufkayı açınca, ilk açtığınız yufkanın üzerine 2 kaşık dövül müş ceviz serpiniz. Geniş oklava ile bir uçtan başlayarak muntazam san nız. (Geniş oklavanız yoksa gevşek olarak sarınız) Sarılan yufkayı hafif büzerek oklavayı çekiniz. Tırtıl şeklindeki yufkayı yağlanmış tepsiye uzunlamasına koyunuz.

Her seferinde yeni bir yufka açarken hafif kuruyan 3 evvelki yufkayı cevizleyip sararak tırtıl şskli verip tepsiye yanyana diziniz. Yufkalar bitince yağı eritip hazırlanan yufkaların üzerine gezdiriniz. Üzerine yağlı kağıt örtüp ortadan daha hafif hararetle fırındabeyaz renkte pişiriniz.

Şekerle suyu orta hararetle ısıda karıştırarak eritiniz. 10 dakika kaynatıp limon suyu katınız. Şurubu kaynar olarak, soğutulmuş hamurların üzerine gezdiriniz. Temiz kağıt kapatıp 3-4 saat bekletiniz.