



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUNUS BAKLAVASI

Kullanılacak malzeme: 300 gr badem içi, 1+1/4 su bardağı tozşeker, küçük bir kavanoz süzme bal, 1 limonun (veya portakalın) beyazı çıkarılmış kabuğu, kırmızı ve yeşil şerbet boyası (toz olarak), 1,5 kahve fincanı tereyağı, 1 kahve fincanı su (süt de olabilir).

Hamuru için: 1 kg un, 4 yumurta, 1 çorba kaşığı tuz, 1 kahve fincanı ayçiçek yağı.

Yapılışı: Baklavanın yufkaları açılır. 40 cm çapında bir tepsi iyice yağa bulandıktan sonra üzerine un serpilir. Fazla gelen un, tepsi ters çevrilerek dökülür. Büyük bir kaptaki su kaynatılır. Sonra bu kabın içine bir tencere oturtulur. Tencereye şeker ve bir fincan su (veya süt) konur. Benmari usulüyle eritilen şeker sıcak bir şerbet durumuna gelince, tencere kaynar suyun içinden çıkarılır. Şerbetin içine rendelenmiş limon kabuğu (veya portakal kabuğu) ve dövülmüş badem içi katılıp iyice karıştırılarak koyu bir macun durumuna getirilir. Sonra bu macun ikiye bölünür, bir bölümüne kırmızı, öbür bölümüne yeşil şerbet boyası katılıp bunlar macuna yedirilir. Hazırlıklar bittikten sonra tepsiye yan taraflarını da kaplayacak biçimde bir tabaka yufka yayılır. Bu yufkanın üzerine yeşil renkli badem içi karışımından ince bir tabaka sürülüp sonra ince bir tabaka bal yayılır. Balın üzerine tepsi büyüklüğünde tabaka yufka yayıldıktan sonra bu defa kırmızı renkli badem içi karışımından bir tabaka sürülür. Bu tabakanın üzeri de ince bir tabaka balla örtüldükten sonra bir kat yufka yayılır. Böylece yeniden yeşil renkli badem içi karışımından başlamak üzere eldeki malzeme tükeninceye kadar aynı işlem tekrarlanır. En üste bir tabaka yufka daha koyduktan sonra çok keskin bir bıçakla tepsideki tatlı baklava biçiminde kesilir, üzerine de kalan yağ döküldükten sonra çok kızgın fırına sürülür. Baklava fırında 50-60 dakika kadar pişirildikten sonra tepsi finndan çıkarılıp soğumaya bırakılır. Sonra tabaklara bölünüp servis yapılır.