



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VAN BAKLAVASI (VAN)

1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
3 adet yumurta
Tuz
Aldığı kadar un
Nişasta
İçi için:
Ceviz içi
250 gram eritilmiş tereyağı
Şerbeti için:
5 bardak su
4 bardak şeker
Birkaç damla limon suyu

Derin bir kapta nişasta hariç bütün hamur malzemelerini yoğurup kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Elde ettiğiniz hamuru 30 parçaya bölün. 10 parçayı nişasta serpererek merdane yardımıyla tabak genişliğinde açıp üst üste koyun. Sonra kalan hamurları da aynı şekilde açın. 5 tanesini üst üste koyup tepsiye yerleştirin. Üstüne bol ceviz dökün. Geriye kalan hamurlara da aynı işlemi uygulayın. Tereyağını eritip kızgın şekilde üstüne dökün ve dilimleyin. Önceden ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirin. Önceden hazırlayıp soğuttuğunuz şerbeti sıcak tatlının üzerine dökün.

