



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLAVA

<https://www.kristalyaglari.com>

1 ay bardağı süt
1 ay bardağı Kristal Zeytinyağı
Tuz
Yarım limon suyu
Aldığı kadar un
Yarım kg badem
Şurubu için:
1 kg şeker
750 ml su (3,5 su bardağı)
Üzerine:
250 ml Kristal Zeytinyağı

Hamur yoğrulur, dinlendikten sonra ceviz büyüklüğünde hazırlanan bezeler açılır. Katlar arasına iç malzeme serpilir. Son kat tamamlandıktan sonra kesilir. Üzerine ısıtılmış zeytinyağı dökülür. 170 derecede 45 dakika pişirilir. Daha önceden kaynatılıp soğutulan şerbet, üzerine gezdirilerek servis yapılır.

