



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

EV BAKLAVASI



1 Adet yumurta
Yarım su bardağı süt
Çeyrek su bardağı sıvıyağ
1 - 2 Damla sirke
Yarım nohut büyüklüğünde limon tuzu
Çeyrek çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçer için;
200 Gr. tereyağı
1,5 Su bardağı dövülmüş ceviz
Şerbeti İçin;
2 Su bardağı su
2 Su bardağı toz şeker
1 Tatlı kaşığı limon suyu
Açmak İçin;
1 Su bardağı buğday nişastası

- # Yumurta, süt, sıvı yağ, sirke, dövülmüş limon tuzu, tuz ve orta yumuşak kıvam için, alabildiğine un, bir arada yoğrulur, hamur yapılır.
- # Hamur 25 - 30 dakika dinlendirildikten sonra 6 eşit parçaya bölünür.
- # Her parça nişasta serpererek, oklavayla hazır yufka büyüklüğünde, çok ince olarak açılır.
- # Açılan yufkanın tüm yüzeyine eritilmiş, ılıtılmış tereyağından 2 - 3 çorba kaşığı konur, sürülür.
- # Yağlı zeminin üzerine ince dövülmüş ceviz serpilir. Yağlı, cevizli yufka 2 adet yan yana oklavaya sarılarak rulo yapılır.
- # Yufka buruşturulmadan oklavalar hızla çekilir. Rulo hafifçe bastırılır, yassılaştırılır, bıçakla verev şeklinde, 2 parmak kalınlığında kesilir.
- # Diğer 5 hamur parçasına da aynı işlemler yapılır. Yağlanmış fırın tepsisine sıkı sıkı dizilir, parçaların uç kısımları üst üste gelebilir.
- # Kalan erimiş margarin ev baklavanın üzerine gezdirilir, önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir.
- # Ev baklavası üzeri kızarana kadar pişerken, şerbet hazırlanır. Su, şeker kaynatılır, kıvama gelmesi için kısık ateşte biraz daha pişirilir, limon suyu eklenir, 5 dakika sonra ocaktan alınır, soğutulur.
- # Tatlılar fırından çıkıp ilk hararetini atınca, soğuk şerbet gezdirilir.
- # Oda ısısında en az 3 saat dinlendirilir, servis yapılır.

Not: Ev baklavası sıvıyağda kızartarak da hazırlanabilir. O zaman üzerine yağ gezdirmeye gerek yoktur.