



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

KOLAY BAKLAVA



3 Adet yumurta
1 Su bardağı süt
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Paket margarin ya da tereyağı
6 Su bardağı un
250 gr. ceviz
1 Paket buğday nişastası
Şerbeti için;
4 Su bardağı şeker
4 Su bardağı su
Yarım limonun suyu

- # Yumurta, süt, sıvı yağ, un özlü bir hamur haline getirilir.
- # Hamur ikiye bölünür, ilk parça 20 eşit parçaya bölünür ve her biri 15 – 20 cm. çapında açılır, her birinin arasına bol miktarda nişasta serpilir.
- # 20 adet, arası nişastalı yufka üst üste konur ve beraber tepsi büyüklüğünde açılır.
- # Tepsiye yerleştirilir ve üzerine dövülmüş ceviz serpilir.
- # Hamur diğer yarısından ayrılan 20 parçaya da aynı işlem yapılır ve cevizlerin üzerine yerleştirilir.
- # Baklava şeklinde kesilir. Üzerine erimiş kızgın margarin ya da tereyağı gezdirilir.
- # Kızgın fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkan sıcak baklavaya; şeker, su ve limon suyundan hazırlanmış soğuk şerbet gezdirilir.
- # Baklava bir kaç saat dinlendirildikten sonra servis yapılır.

Not: Bu baklavanın yapımı oldukça kolaydır, lezzet olarak da bilinen baklavadan farklı değildir.