

Baklava

Malzemeler

3 yumurta

1 su bardagi sut

1 su bardagi sivi yag

1 adet kabartma tozu

1 tatli kasigi sirke

Yarim cay kasigi tuz

Un

Kirilmis ceviz ya da findik

200 gr margarin

Nisasta

Serbeti icin;

4 bardak seker

5 bardak su

Bir kac damla limon suyu

Yapilisi

Yumurtayi, sutu, sivi yagi, sirkeyi, kabartma tozunu ve tuzu yogurma kabina bosaltin ve alabildigince un ekleyerek ortalama yumusalikta bir hamur elde edinceye kadar yogurunuz. Hazirladiginiz hamuru 30 esit parcaya bolunuz.

Bu parcalari tek tek tabak buyuklugunde acararak aralarina nisasta serpip 10 ar 10 ar ust uste koyun.

10 arli olarak grupladigimiz bu uc parcadan parcalardan her birini merdane yardimi ile tepsi buyuklugune getirin.Aralarina ceviz ya da findik serperek ust uste yerlestirin.

Dilediginiz sekilde kesin ve uzerine her yerine esit sekilde gelmesine dikkat ederek eritilmis yagi dokun. Artik firina koyabilirsiniz..

Serbetin yapilisi; 4 bardak seker ve 5 bardak suyu tencereye koyup 5 dk kaynattiktan sonra alin. serbetin icerisine bir kac damla limon damlatarak 1-2 dk daha kaynatin.

Soguk baklavanin uzerine sicak serbeti dokun.