

Ev Baklavasi

Malzemeler

3 yumurta

1 su bardagi sut

yarim cay bardagi sivi yag

yarim paket kabartma tozu

yarim cay kasigi tuz

1 tatli kasigi sirke

ala bildigi kadar un

1 kase kirilmis ceviz

200 gr margarin

misir nisastasi

SERBETI ICIN:

4 su bardagi seker

5,5 subardagi su

bir kac damla limon suyu

Yapilisi

Genisce bir kaba yumurta sut sivi yag sirke kabartma tozu ve tuzu koyup alabildigi kadar un ilave ederek kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edinceye kadar yoguralim. daha sonra bu hamuru 28 esit parcaya bolup bu parcalari tek tek 10 cm buyuklugunde aralarina nisasta serperek 10 ar 10 ar ust uste koyalik. daha sonra 10 arli guruplari merdane ile tepsi buyuklugune gelinceye kadar acalik. daha sonra acilan hamurlari en alta 2 kata actigimiz hamuru koyup here kata ceviz serperek ust uste yerlestirelim. daha sonra istedigimiz sekilde keserek 200 gr erittigimiz margarin her tarafina gelecek sekilde dokelim. daha sonra 160 derece firinda kizarincaya kadar pisirip firindan cikaralik baklava ildiktan sonra 4 su bardagi seker 5,5 su bardagi suyu ilave ederek kaynatalim.kaynamaya baslayınca bir kac damla limon suyunu damlatip 2dk daha kaynattiktan sonra ilik baklavamizin uzerine dokup serbetin cekmesi icin dinlendirelim ve baklavamiz hazir ellerimize saglik