

Gazete Baklavasi

Malzemeler

Hamur icin:

1 cay bardagi sut
1 cay bardagi sivi yag
1 cay bardagi su
1 paket kabartma tozu
1 yemek kasigi sirke
1 yumurta sarisi
Aldigi kadar un

Ic harc icin:

2 su bardagi ceviz ici

Serbet icin:

3 su bardagi seker

4 su bardagi su

Limon suyu

Uzeri icin:

3 yemek kasigi tereyagi

Yarim cay bardagi sivi yag

Yapilisi

Serbet icin su ve seker bir tencereye alinip 10 dakika kadar kaynatilir. Limonu sikilir. Sogumaya birakilir. Hamur icin tum malzeme bir kaba alinip iyice yogurulur. Yumusak hamur bezelere ayrilir. Un serpilerek bezeler acilir. Acilan yufkalar oklavaya genisce sarilip buzulur. Buzulen yufkalar temiz bir kagit uzerine acilir. Uzerine ceviz serpilir. Ayni islem uygulanan ikini hamur, birinci hamurun uzerine serilip ceviz ici yayilir. Alttaki kagidin yardimiyla yufkalar once bir tarafini, daha sonra diger tarafini ortaya dogru yuvarlayip, yuvarlanan kismilari ust uste bindirilir. Tek bir rulo haline getirilir. Rulo 3 parmak genisliginde dilimlere kesilip tepsiye yerlestirilir. Uzerine eritilmis tereyagi ile karistirilmis sivi yag karisimi dokulur. Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirilir. Sicak baklavaya soguk serbet gezdirilir.