

Sivrihisar Baklavasi

Malzemeler

Hamur için:

3 yumurta

1 su bardagi yogurt

1 su bardagi siviyağ

Tuz

Yarım limonun suyu

1 sise maden suyu

Aldigi kadar un

Ic harci için:

250 gram iri çekilmiş ceviz içi

Üzeri için:

250 gram tereyağı

1 su bardagi siviyağ

Serbet için:

6 su bardagi şeker

6.5 su bardagi su

Ceyrek limon

Yapılışı

Baklava hamuru için tüm malzeme bir kaba alınıp yoğurulur. Hamur 8 parçaya bölünür. 8 parça kendi içinde 10 bezeğe ayrılır. Bezeler nişasta ile kahve tabağı büyüklüğünde açılır. Açılan 10 beze üst üste yerleştirilip servis tabağı büyüklüğünde açılır. Kare şeklinde kesilip içine ceviz koyularak muska şeklinde kapatılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerine eritilmiş tereyağı ve siviyağ karışımı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pısrılır. Serbet için şeker, su ve limon kaynatılır. Kızaran baklavalara sıcakken üzerlerine sıcak serbet gezdirilir.