GÜL BAKLAVASI

2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
Açmak için:
1 kase nişasta
İçi için:
1 kase ince çekilmiş ceviz
1 çorba kaşığı tereyağı
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limonun suyu
Üzeri için:
Yarım paket tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ

Yoğurma kabına yumurta, süt, su, limon suyu, tuz ve sıvıyağ konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
Orta sertlikte bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, yarım saat kadar dinlendirilir.
Bu arada şerbet için su, şeker kaynatılır, limon suyu katılır, 5 dakika sonra ateşten alınır.
Başka bir tavaya ceviz ve 1 çorba kaşığı tereyağı konur, 4-5 dakika orta ateşte kavrulur.
Dinlenen hamur 8 eşit parçaya ayrılır.
Her parça nişastalı zeminde, oklavayla olabildiğince ince açılır.
Sonra açılan yufka bıçakla artı şeklinde kesilir.
Her dörte birlik parça önce sağdan, soldan daha sonra yukarıdan ve aşağıdan ortaya doğru büzdürülerek yonca şekli verilir.
Tam ortasına cevizli iç konur. Yoncanın yağrakları ortaya doğru üst üste kapatılır. Ters çevrilerek tepsiye aralıksız yerleştirilir.
Toplam 32 adet gül hazırlanmış olur. Üzerlerine eritilmiş tereyağı ve sıvıyağı karışımı gezdirilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına sürülür. Yarım saat pişirilir.
Fırından çıktıktan 3 dakika sonra güllere soğuk şerbet gezdirilir.
2 saat sonra ikram edilebilir.

Not: Gül baklavanın hamuru ne kadar çok bekletilirse o kadar kolay açılır.