



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

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.