**EV BAKLAVASI TARİFİ:**

**Malzemeler:**

* 3 adet yumurta
* 1 su bardağı süt (200 ml)
* 1 su bardağı sıvı yağ (200 ml)
* 1 paket kabartma tozu
* 1 yemek kaşığı sirke
* Yarım çay kaşığı tuz
* 5,5 su bardağı un

İçi için;

* Kırılmış ceviz ya da fındık

Açmak için;

* Mısır nişastası

Şerbeti için;

* 4 su bardağı toz şeker
* 5 su bardağı su (1 litre)
* Birkaç damla limon suyu

Üzeri için;

* 300 g tereyağı ya da margarin

**Yapılışı:**

Ev baklavasının şerbeti  için tencereye şeker ve suyu alarak karıştıralım. Kaynamaya bırakalım.

15 dakika kadar kaynadıktan sonra içerisine limon suyu ekleyelim ve 1-2 dakika daha kaynatıp ocaktan alalım.

Hamurunu hazırlamak için öncelikle  yumurtayı, sütü, sıvı yağı, sirkeyi, kabartma tozunu ve tuzu yoğurma kabına boşaltın ve yavaş yavaş un ekleyerek ortalama yumuşaklıkta bir hamur elde edinceye kadar yoğuralım.

Hazırladığımız hamuru un serptiğimiz tezgahta toparlayalım ve  30 eşit parçaya bölelim. Bunun için önce hamuru 3 eşit parçaya ardından her parçayı 10’a bölebilirsiniz.

Bu parçaları beze haline getirelim.

Ardından bezelerimizi unlayarak, tek tek tabak büyüklüğünde açalım.

Açtığımız hamurların aralarına nişasta serpip 10’ar 10’ar üst üste koyun.

10’arlı olarak grupladığımız bu üç parçadan parçalardan her birini merdane yardımı ile tepsi büyüklüğüne getirelim. Hamurları açarken her hamurun eşit olması için ara ara çevirebilirsiniz.

 Merdane ile açtığınız hamurların aralarına ceviz ya da fındık serperek üst üste yerleştirelim.

Baklavamızı dilediğiniz şekilde keselim ve üzerine her yerine eşit şekilde gelmesine dikkat ederek eritilmiş yağın yarısını dökün. Bu aşamada tereyağını eritirken yağın üzerinde oluşan köpükleri almalısınız. Aksi takdirde yanarak kötü bir görüntü oluşturacaktır.

Hazırladığımız baklavamızı önceden ısıtılmış 160°C fırına sürelim ve 30 dakika pişmeye bırakalım.

Hafif rengi değiştiğinde fırından alarak kalan yağı gezdirelim ve tekrar fırına sürerek altı üstü kızarana kadar 30 dakika daha  pişirelim.

Sürenin sonunda baklavamızı fırından alalım ve soğuk şerbeti üzerine gezdirerek 2 saat kadar dinlenmeye bırakalım.

Şerbetini güzelce çeken kolay ve baklavamız servise hazır.

**Afiyet olsun!**