



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ VE FINDIKLI BAKLAVA

Malzeme:

150 gram Teremyağ

150 gram fındık ezmesi

1 çay bardağı fındık

Şurubu için :

5 su bardağı toz şeker

3,5 su bardağı su

1/2 adet limon suyu

İç Malzeme için :

125 gram toz badem

125 gram toz fındık

Hamuru için :

800 gram Bizim Mutfak Un

1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

200 ml süt

100 gram Teremyağ

1 adet yumurta

Yufkaları açmak için :

500 gram Bizim Mutfak Buğday Nişastası

Hamur için, un ve kabartma tozunu birlikte eleyerek harmanlayın. Ilık süt, eritilmiş Teremyağı ve yumurta ilave ederek, poğaça hamuru kıvamında yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini temiz bir bezle örtüp 20 dakika dinlendirin. Şerbet için tozşeker ve suyu sos tenceresine alın. Kıvamı yoğunlaşınca limon suyunu ekleyin. Bir taşım kaynatıp ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Dinlenen hamuru üçe bölün. Her parçaya 16 eşit büyüklükte bezeye ayırın. Bezeleri elinizle yuvarlayın ve nişasta serperek merdane ile yemek tabağı büyüklüğünde açın. Yufkaların arasına nişasta serperek üst üste dizin. Her bir 8 yufkayı merdane ile tekrar açarak ortasına çekilmiş fındık ve badem tozundan serpin. Yufkayı oklavaya sarın ve iki yanından büzerek dikkatlice oklavadan çekip tezgaha alın. 8 cm'lik dilimlere bölerek iki ucunu alttan birleştirin. Ortalarına krema torbasına doldurulmuş fındık ezmesi sıkarak birer fındık yerleştirin ve üzerlerine kızgın Teremyağ gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardığınız baklava sıcakken soğuk şerbeti üzerine gezdirerek dökün.