BAKLAVA (BİNGÖL)

Bingöl İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Geniş bir yoğurma kabına unun yarısını eleyerek koyun. Unun ortasını havuz biçiminde açın. Ortadaki havuza yumurta, süt, su, zeytinyağı ve bir tutam tuz koyun. Önce parmak uçlarınızla ortadaki bu karışımı karıştırın. Daha sonra parmak uçlarınızla kenarlardaki undan da alarak yumuşak kıvamlı bir hamur haline getirin. Gerektikçe un ilave edin. Hazırladığınız hamurdan 20 beze yapın. Bezeleri unlanmış mutfak tezgâhı üzerinde teker teker yoğurarak özlendirin. Üstlerini bir bezle örtüp 20-30 dakika dinlendirin. Cevizi ayıklayıp incecik dövün. Geniş bir tepsiyi yağlayın. Hazırladığınız bezelerden birini mutfak tezgâhına alın. Birer avuç nişasta ve unu altına üstüne paylaştırın. İnce bir oklavayla, açabildiğiniz kadar ince açın. Hazırladığınız baklava yufkasını düz bir şekilde tepsiye döşeyin. Tepsiden sarkan kısımlarını kesip ayrı bir yerde biriktirin. Yufkanın üzerine elinizle ceviz serpiştirin. Tüm bezeleri bu şekilde açarak aralarına ceviz serpiştirip tepsiye döşeyin. Kat kat bütün yufkaları tepsiye yerleştirdikten sonra keskin bir bıçakla baklava dilimlerini kesin. Fırını 170 (turbo 150) derecede ısıtın. Bir tavada tereyağını eritin. Fokur fokur kaynayinca ateşten alıp hemen baklava tepsisinin üzerine gezdirin. Tereyağı yufkaya değdikçe cızır cızır etmeli. Tepsiyi sıcak fırının alttan ikinci rafına yerleştirin. Baklavanın üzeri pembeleşmeye başlayınca fırın sıcaklığını 150 (turbo 130) dereceye düşürün. Toplam 30-40 dakikada baklavanın içi de pişmiş olur. Tepsiyi fırından alıp ılınmaya bırakın. Suyla şekeri ateşe koyup bir taşım kaynatın. Şerbet hafifçe koyulaşana kadar, yaklaşık 10 dakika kısık ateşte kaynatın. Üzerine limon suyunu sıkıp 1-2 dakika sonra ateşten alın. Baklava ılık, şerbet sıcakken şerbeti baklavanın üzerine gezdirin. 2-3 saat, şerbetini çekmesi için beklettikten sonra tatlımızı servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:110289 • adı:Baklava (Bingöl) • gönderen:ahmet abi • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:05