# BAKLAVA (ERZİNCAN)

İç Malzemesi:
500 gr dövülmüş ceviz içi
2 yemek kaşığı toz şeker
Şerbeti:
4 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
¼ limon suyu
Hamuru:
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı sirke
1 yumurta
1 paket margarin (tereyağı)
9 avuç dolusu un
Bir miktar ılık su
Bir fiske tuz
Nişasta

Süt, sıvı yağ, kabartma tozu, yumurta ve diğer malzemeler unla birlikte yoğrulur. Biraz sertçe bir hamur yapılır. (eğer çok sert olursa ılık su ile yumuşatılır) yarım saat dinlendirilir. Hamur özleşince yumurta iriliğinde bezeler hazırlanır. Üzerleri unları ve nemli bir bez örtülerek 15-20 dk. daha dinlendirilir. Nişasta yardımı ile bezeler teker teker açılır. Olabildiğince ince olmasına gayret edilir. Yağlanmış tepsiye yayılır. Tepsinin kenarlarından sarkan hamurlar bıçak yardımı ile kesilir. Daha sonra onlarda aralarda kullanılır. Ancak her kata erimiş yağ gezdirilir. 4 katta 1 cevizli harç dökülür. Bu işlem bezeler bitinceye dek sürdürülür. Daha sonra baklava dilimi veya yıldız şeklinde kesilerek üzerine kızgın yağ gezdirilir. Önceden ısıtılmış fırından180 derecede pişirilir.Üzeri kızardıktan sonra fırından çıkartılır. Biraz soğutulur (2-3 dk.) ve ılık olan şerbeti yavaş yavaş verilir. Şerbeti çeken baklavamız artık servise hazırdır.

Fotoğraf "şans eseri" tarafından gönderildi. 19.02.2020