BAKLAVA (GAZİANTEP)

Gaziantep Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. sert buğday unu
3 yumurta
10 gr. tuz
50 gr. nişasta
1 kg. sade yağ
500 gr. Antepfıstığı içi
500 gr. süt
50 gr. irmik
750 gr. şeker
350 gr. su

Un tezgah üzerine daire şeklinde dökülür. 3 yumurta, 10 gr. tuz ile çırpılarak su ilave edilerek yoğurulur. Fitil şeklinde uzatılarak iki parmak eninde kesilen hamurlar oklavayla kenarından ortasına doğru elle inceltilir. Hamurun yarı çapı 25-30 cm. olunca, elle nişasta seprilerek, hamur üst üste getirilir. Hamur eni 60 cm boyu 120-140 cm kadar açılır. Açılan hamur baklava yapılacak tepsinin büyüklüğünde kesilir. İçinden en ince ve en pürüzsüz olanı yüzlük ve yüzlük altı olarak seçilir.
Tepsi büyüklüğünde kesilen yufkadan oklavayla iki kat serilir. Bu işlem 12 veya 14 kat yufka serilene kadar devam eder. Daha önceden hazırlanmış krema halindeki kaymak tepsinin ortasına dökülüp bıçak yardımı ile her tarafına yayılır.
Üzerine çekilmiş fıstık serpilir ve üstü açılan yufka ile döşenir.
Üstüne yüzlük diye ayırılan hamurdan 10-12 kat serilir. Keskin dilim bıcağı ile mekik, muska ve parmak kare şeklinde kesilir, eritilmiş sıcak yağ üzerine gezdirilir ve fırına verilir. Fırında tepsiler devamlı yer değiştirerek çevrilir.
Hazır olduktan sonra dilim halinde kesilen yerlerin bıçakla arası açılır. Ateş üzerinde 2-3 dakika tutulur ve şeker verme işlemine başlanır. 1 kg. şeker 350 gr. su ile iyice kaynatılıp kıvam yapılır, kepçeyle üzerine sıcak olarak yavaşça yedirilir.



© lezzetler.com tarif no:110753 • adı:Baklava (Gaziantep) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:51