BAKLAVA (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

1 kg hazır yufka (dondurulmuş)
1 bardak dövülmüş ceviz
1/2 kg tereyağı (kesinlikle margarin kullanılmaz)
Şurubu
1,5 bardak şeker
1 bardak su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şekeri ve suyu bir tencereye koyup 10 dakika kaynatın (biraz koyulaşana kadar ama çok da koyu olmasın), limon suyunu ekleyin ve iki dakika daha kaynatın. Kenara alın ve baklavanın üzerine dökmeden önce iyice soğutun.
Hamuru (dondurulmuş ise eğer) bir saat çözülmesi için bekletin ve açıp tam ortadan kesin. 20x30 cm büyüklüğünde pyrex tepsiyi bir tatlı kaşığı tereyağı ile eşit şekilde yağlayın. Geri kalan tereyağı eritin ve pyrex tepsiye yarım yufkayı yayıp üzerine yağı sürün. Tüm yarım yufkalar bitene kadar her katı yağlayarak koyun. Hamurun yarım kilosu böylece üstüste konduğunda dövülmüş cevizleri düzgünce her tarafa döşeyin ve geri kalan yufkaları aynı şekilde koymaya devam edin. Kopmuş parçalar da konabilir ama en üst tabaka mutlaka bütün olmalı. Katlı hamuru keskin bir bıçakla 5 cm. genişliğinde şeritler halinde kesin ve sonra çaprazlamasına keserek baklava biçimini verin. Üstüne eritilmiş tereyağının kalanını sürün ve 350 derecelik fırında üstü kızarana kadar 40 dakika pişirin. Pişmiş baklavayı fırından alır almaz üzerine soğuk şurubu dökün. Soğutup servis tabağına çıkarın. Bu şekilde birkaç gün kalabilir ve tadı daha da iyi olur.

Not: Ceviz yerine dövülmüş antepfıstığı da konabilir.

ML® Kolay Baklava için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:41000 • adı:BAKLAVA (vejetaryen) • gönderen:domino • indirme tarihi:20.04.2024 - 08:48