BAKLAVA YAPARKEN VE SATIN ALIRKEN NELERE DİKKAT ETMELİ

SATIN ALIRKEN:
Baklavayı satın alırken dikkat edeceğimiz birinci nokta rengi olmalı; iyi bir baklava sarı renktedir.
Hamurunun görünümü diridir.
Baklava tepsisinin boşalan yerlerine dikkat edilmelidir; boşalan yerlerinde fazla şerbet birikimi olmamalıdır.
Fazla şerbet varsa baklava ağırdır.
Başarılı bir baklava (ince açılan, iyi pişen) çatal batırıldığında hışırtı çıkarır.
Baklava tereyağı, ceviz veya fıstık kokmalıdır.
Ayrıca ağızda dağılmalıdır.

YAPARKEN:
Tüm malzemeler kaliteli ve taze olmalıdır.
Baklavalık un veya buğday unu kullanılmalıdır.
Un elenerek havalandırılmalıdır.
Çıtır çıtır bir baklava elde etmek için, hamuruna az miktarda sirke/limon eklenmelidir.
Normalde buzdolabında tutulan tereyağı, yoğurt ve yumurta gibi malzemeler oda sıcaklığına getirilmelidir.
Baklava hamuru yoğurulduktan sonra en az yarım saat dinlendirilmelidir.
Bezelere ayrılan hamurlar açılırken buğday nişastası kullanılmalıdır. Ama bu yapılırken ölçülü olunmalıdır çünkü fazla nişasta yufkaları kurutur.
Açma işlemi sırasında yufkaların yırtılmamasına dikkat edilmelidir.
Yufka ne kadar ince açılırsa baklava o kadar lezzetli olur.
Şerbetine çeyrek limon katılmalıdır; bu uygulama şerbetin şekerlemesini engeller.
Şerbet verilirken baklava ılıkça, şerbet ise sıcak olmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:126687 • adı:Baklava Yaparken ve Satın Alırken Nelere Dikkat Etmeli • gönderen:bahçe güzeli • indirme tarihi:11.05.2024 - 03:35