BAKLAVA (YUFKADAN)

https://multicooker.com

Yufka 15 yaprak
Şeker 200
Ceviz içi 200 gr
Tereyağı 150 gr
Limon 60 gr
Bal 100 gr
Su 250 ml

Limonu dörde kesin. Cevizi blenderda ezin. Tereyağını eritin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün, bal ve şeker ekleyip karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu SÜTLÜ TATLI/ MAMA, pişirme süresini 10 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye limon ekleyin ve karıştırın. Çalışma modu bitene kadar kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirin. Sonra İptal/Isıtma tuşuna basın. Hazır şurubu ayrı kaba dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin dibine mutfak kağıdını koyun ve her yufkaya tereyağı sürerek 6 adet yufkayı üstüste koyun. Altıncı tabakanın üzerine ceviz içini (50 gr) düzenli bir şekilde koyun. Sonra yufkaların arasına tereyağı sürerek 3 yufka koyun. üzerine ceviz koyarak bu işlemi 3 kez tekrarlayın. Son yufkanın üzerine tereyağı sürün. Dibe vurmadan hamuru kareler şeklinde kesin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu HAMUR İŞİ pişirme süresini 1 saat 20 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitmedn 20 dakika önce kapağı açın ve baklavayı çevirin. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Hazır baklavanın üstüne şurup dökün. Soğutulmuş baklavayı kareler şeklinde kesin.



© lezzetler.com tarif no:123679 • adı:Baklava (yufkadan) • gönderen:mahmut paşa • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:30