BALKABAKLI BAKLAVA

1 adet yumurta,
1 su bardağı süt,
1 su bardağı zeytinyağı,
yarım su bardağı yoğurt,
1 paket kabartma tozu,
3.5 su bardağı un,
2 paket nişasta,
1 kilo balkabağı,
1 su bardağı tozşeker,
1 su bardağı dövülmüş ceviz,
125 gram tereyağı.
Şerbeti için:
5 su bardağı tozşeker,
5 su bardağı su,
1 adet limonun suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için, 5 su bardağı tozşekeri, 5 su bardağı suyla kaynatın. Ocaktan, alırken limon suyunu ilave edin. Soğumaya bırakın.
Baklava hamuru için, yumurta, süt, zeytinyağı, yoğurt ve kabartma tozunu derin bir kapta karıştırın. Yavaş yavaş unu ilave edin. Yoğurup, 1 saat dinlendirin. Bu arada kabağın kabuklarını soyun. İçini temizleyin.
Küçük küçük doğrayın. 1 su bardağı şekerle birlikte hafifçe su ekleyip pişirin. Suyunu çekince, cevizle karıştırın.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp açın. Yağlanmış tepsiye yayın. Hazırladığınız içten tepsideki yufkaların üzerine yayın. Kalan 10 adet yufkayı da aynı şekilde açıp yufkaların üzerine yayın. Dilim dilim kesin.
Tereyağını eritin. Tepsinin üzerine gezdirin, önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin.
Soğuyan şerbeti baklavanın üzerine gezdirip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17342 • adı:Balkabaklı Baklava • gönderen:Berat • indirme tarihi:26.04.2024 - 11:59