BOHÇA BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASINDAN)

Necip Usta

1 kg. baklava yufkası
750 gr. erimiş yağ
Şurubu:
1+1/2 kg. şeker
750 gr. su
1 kahve kaşığı limon tuzu

Şurubu için malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız
Baklava hamurunu hazırlayıp açınız. 13 yufkayı teker teker birbiri üzerine mermere yayınız ve elinizdeki oklavayı hamurun üzerine koyarak bir cetvelle hamuru keser gibi 8x8 santim kutrunda hamuru kare olarak kesiniz. Kare olmayarak kenarlardan çıkacak hamur parçalarını kare kesilmiş hamurların üzerine müsavi olarak parçalayıp taksim ediniz ve hamurları teker teker dört uçlarını bir zarf gibi bir araya getirip dip köşelerini biraz sıktıktan sonra tepsiye diziniz ve yağını elin dayanabileceği sıcaklıkta muntazam üzerine döküp pişiriniz. Fırından çıkarıp hemen tepsiyi eğerek yağını süzdürüp tekrar fırına sürünüz, bir dakika sonra şurubunu fırının kapağında kaynar olarak sokup ateşten alınız ve soğuyunca ortalarına yeşil fıstık koyup servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:57559 • adı:Bohça Baklava (baklava yufkasından) • gönderen:Hasefe • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:41