CEVİZLİ BAKLAVA

Aldığı kadar un (50-60 yufka için yaklaşık 3 kg.)
15 yumurta
15 çorba kaşığı yoğurt veya süt
2 kg. tereyağı
1/2 kg. ev nişastası
1 kg. dövülmüş ceviz içi
Şurup için:
2 kg. şeker
1/2 litre su
1/2 limonun suyu

Unun ortasını havuz gibi açıp, çırpılmış yumurtalı yoğurdu ve 10 çorba kaşığı eritilmiş tereyağını koyun. Yoğurarak baklava hamurunu hazırlayın. Hamuru önce 2'ye ayırıp, her birini 25-30 topağa ayırın. Topakları birer birer alıp oklavayla, nişasta serperek çok ince yufkalar açılır. Baklava tepsisi yağlanır. Yufkaların yarısı, üçer üçer yufka tepsiye döşenir. Her seferde her üç yufkanın üzerine 2-3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı gezdirilir. Fırını 180 C getirip ısıtılır. Dövülmüş ceviz döşenmiş yufkaların üzerine yayılır. Kalan yufkaları cevizin üzerine yine aralarına yağ sürerek döşenir. Yufkalar çok keskin bir bıçakla baklava şeklinde kesilir. Geri kalan tereyağı kızdırılır ve baklavanın kesilmiş yerlerinden gezdirilir. Tepsi sıcak fırına sürülür ve baklava üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Baklava pişerken bir tencereye 1/2 lt. su, tozşeker ve limon suyu koyup kaynatılarak koyu bir şurup yapılır. Soğutulmuş baklavanın üzerine sıcak şurup veya tersi, sıcak baklavanın üzerine soğuk şurup konur. Baklavalar iyice soğuyup şurubu çektikten sonra tabaklara konur ve servis yapılır.

Fotoğraf "Alaaddin" tarafından gönderildi. 22.05.2020

© lezzetler.com tarif no:133178 • adı:Cevizli Baklava • gönderen:aymelek • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:18