CEVİZLİ BAKLAVA

MALZEMELER
4 bardak un
3 yumurta
ceviz kadar yag
1 kahve kasigi tuz
yeterince su
2 bardak nisasta
Içine: 2 bardak erimis yag,
2 bardak çekilmis ceviz
Surubu için:
5 bardak seker,
3 bardak su,

YAPILIŞI
Elenmis un, yumurta, tuz, yag, yeterince su ile baklava hamuru yogrulur. Yufkalar açilir, ayri bir yerde üst üste konur. Baklava yapilacak tepsi yaglanir, üzerine bir yufka serilir. Kenarlardan sarkan kisimlar varsa biçakla tepsiye göre kesilir. Ilk yufka üzerine yag serpilir veya elle sürülür. Böylece yufkalarin yarisi yaglanarak birbiri üzerine konur, fazla kenarlar daima kesilir. Yariyi bulan bu yufkalar üzerine iki bardak ceviz düzgünce yayilir. Kalan yufkalar da yaglanarak tamamlanir. (Kenarlardan artan parçalar kenar çiktikça baklava yufkalarinin arasina yerlestirilir) kalan yag isitilarak en üstten dökülür. Onbes dakika kadar sonra ucu sivri ve keskin bir biçakla baklava biçimi veya dikdörtgen, üçgen gibi istenildigi biçimde kesilir. Keserken biçak öne dogru çekilmez, bastirilarak ve sol elin parmaklari kesilen baklavaya yakin tutularak kesilir. Baklavalarin kesilmesi tamamlaninca üzerine yag gezdirilir, orta sicakliktaki bir firina verilir, üzeri kizarincaya kadar pisirilir. Baklava firina verildigi zaman bes bardak seker, üç bardak su ile kaynatilir, üzerinden köpükler alinir, atilir. Sonra bir kasik limon suyu katilir, tekrar kaynatilir ve sogumaya birakilir. Firindan çikan baklava tepsisinin üzerine ilik olarak tatlisi dökülür. Üzeri daha büyük bir tepsi ile kapatilir. Surubu çekinceye kadar kapali tutulur.

ML® Kolay Baklava için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3556 • adı:Cevizli Baklava • gönderen:Asegul • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:30