CEVİZLİ BAKLAVA

Hamuru;
5 kahve fincanı un
2 yumurta
4 kahve fincanı nişasta
yarım kahve fincanı su
1 kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
3 bardak su
İçi;
200 gram ceviz içi
1/2 bardak toz şeker
Şerbeti:
3 bardak su
3 bardak toz şeker
1 yemek kaşığı lmon suyu
Yağlamak için;
Tereyağı

Hamur tahtasına unu eleyerek, ortasını havuz gibi açınız. Yumurtayı, tuzu ve suyu üzerine koyunuz. Unu kenarlardan ortaya almak suretiyle, karıştırarak, sert olmayan bir hamur elde ediniz. Onbeş dakika kadar, devamlı katlıyarak yoğurunuz. Yarım saat kadar, üzerine nemli bir bez örterek dinlenmeye bırakınız. Dinlenme faslı bittikten sonra, ortasını açarak zeytinyağını katınız. Tekrar uzatıp, toplayarak hamuru onbeş dakika daha yoğurunuz. Sonra bu hamuru rulo şeklinde uzatarak sekiz eşit parçaya kesiniz. Kestiğiniz parçaların üzerine biraz nişasta serperek, yassıltıp üst üste diziniz.
Teker teker, tekrar nişastalıyarak, tabak büyüklüğün de açınız. Açılan her hamuru nişastalayıp, üst üste diziniz. Yirmi dakika kadar dinlendiriniz.
Yufkanın açılması için, dinlendirdiğiniz bu hamurları, tekrar nişastaladıktan sonra, biraz daha büyülterek açınız. En üsttekine nişasta serperek oklavaya sarıp, sonra hepsini bunun üzerine dizerek, kuvvetlice yuvarlıyarak yufkaları büyütürken, alttakileri üste, üsttekileri alta koyup, hepsinin aynı incelikte olması ve kurumaları için yerlerini değiştiriniz. Yufkalar yırtılacak derecede incelince, yağlanmış tepsiye diziniz.
Yufkanın yarısına gelince ceviz ve yarım bardak toz şekerini, havanda iyice ezerek, yufkaların ortasına yayarak koyunuz. Üstünü kalan yufkalarla kapatıp, pişiriniz. Yalnız yufkaları tepsiye yayarken, yufkanın üzerine bir yemek kaşığı yağla kat kat yağlıyarak yerleştiriniz. En üsttekine de bir miktar yağ gezdirerek keskin bir bıçakla baklava biçiminde kesiniz. Orta hararetli fırında üstü pembeleşinceye kadar kızartarak pişiriniz.
Şurup için, üç bardak suya, bir yemek kaşığı limon suyu ve üç bardak toz şekeri ilâve ederek, koyu bir şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatınız. Ilıması için bekleyiniz. Baklavayı fırndan çıkarınca üzerine fırça ile yağ sürerek, ılınan şurubu baklavaların üstüne gezdirerek dökünüz. Baklavanın şurubu iyice içerek, soğumasını bekleyiniz. Daha sonra tabaklara alabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:62342 • adı:CEVİZLİ BAKLAVA • gönderen:süpernova • indirme tarihi:11.05.2024 - 05:07