CEVİZLİ BAKLAVA

4 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı sirke
Kabartma tozu
Tuz
Un
250 gram tereyağı
1,5 su bardağı kıyılmış ceviz
1 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı buğday nişastası
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limon suyu

Baklava hamuru için unu, yumurtayı ve kabartma tozunu sirkeyle yoğurun. Dinlendirip bezelere bölün ve nişastayla ince bir şekilde açın. İçi için kapta harmanlanmış cevize 1 su bardağı şekeri ekleyin. Nişasta serpilmiş yufkaların içlerine cevizli harcı döşeyin katlayıp tepsiye dizin. Üzerine kızdırdığınız tereyağını dökün. 180 derecedeki fırında pişirin. Şerbetini de 15 dakika kadar kaynatıp soğutun. Fırından çıkan baklavanın üzerine dökün, dinlendirip şerbetini çektirin. Hamur yoğurmak istemeyenler hazır baklava yufkası kullanabilir.

© lezzetler.com tarif no:93464 • adı:Cevizli Baklava • gönderen:angara'nın bağları • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:18