CEVİZLİ LOKU (KURU BAKLAVA)

MALZEMELER
1/2 Kibrit Kutusu Kadar Maya
1 Yemek Kasigi Toz Seker
2 Su Bardagi Ilik Su
Aldigi Kadar Un
Iç malzemesi :
300 gr Ceviz Içi (iri çekilmis)
150 gr Izmir Üzümü (kuru)
4 Yemek Kasigi Toz Seker

YAPILIŞI
Bir kapta maya ve sekeri bir bardak ilik su ilave ederek ezin. Içerisine bir bardak ilik su daha ilave edin. Mayalandirmadan un ekleyip kulak memesi yumusakliginda yogurun. Hamuru alti esit parçaya bölerek bezeler yapin. Bir parça hamuru alip hiç dinlendirmeden üç milimetre inceliginde açin. Açilan her bezenin üzerini sivi yagla yaglayip içerisine cevizli, üzümlü ve sekerli içi bolca serpin. Rulo seklinde sararark yaglanmis tepsiye dizin veya kendi etrafinda sararak yerlestirin. Her bezeyi ayni sekilde açarak üzerine iç serpin. Rulo seklinde tepsiye yerlestirin. Önceden isitilmis 220 derecedeki firinda kizarincaya kadar pisirin.
Için hazirlanisi: Bir kapta iri çekilmis ceviz içi, kuru izmir üzümü ve dört yemek kasigi sekeri karistirin.

© lezzetler.com tarif no:3999 • adı:Cevizli Loku (Kuru Baklava) • gönderen:Borekch • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:27