ÇİKOLATALI BAKLAVA

MALZEMELER
3 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı sıvıyağ
l çorba kaşığı sirke
Aldığı kadar un
3 çorba kaşığı kakao
İçine:
300 gram iri kıyılmış ceviz içi
1 su bardağı damla çikolata
Açmak için:
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı kakao
250 gram margarin
250 gram tereyağı
Şerbeti için:
4 su bardağı su
4 su bardağı tozşeker

YAPILIŞI
Öncelikle hamur malzemesi olan yumurta, yoğurt, sıvıyağ, sirke, un ve kakaoyu derin bir kaba alın. İyice yoğurup yumuşak bir hamur elde edin. Folyoya sarıp yarım saat dinlendirin. Hamurdan 15 beze koparın, 1 su bardağı nişasta ve 1 su bardağı kakaoyu eleyin. Bezeleri tepsiden daha büyük açın. Tepsiyi yağlayın. 250 gram tereyağı ve margarini eritin. Yufkaların üç adetini bırakıp, kalanların her birini dört parçaya ayırın. 2 kat tepsiye serin. Üzerine yağ gezdirin.
4 kattan sonra da çikolata ve cevizli harcı koyun. Parçalanmamış yufkalar kalana kadar her iki katta bir yağ gezdirip, dört katta bir de çikolatalı malzemeden serpin.
En üste sağlam olan yufkaları serin. Kalan yağı üzerine gezdirin. Tepsiyi çevire çevire dilediğiniz şekilde kesin. Önceden ısıtılmış kızgın fırına baklavayı koyup, sonra fırının ayarını 150 dereceye getirin. Üzeri kızarana dek pişirin. Bu arada şerbeti hazırlayın. Bunun için su ve şekeri kaynatın. Ocaktan aldığınız şerbete limon suyunu katın.
Fırından aldığınız baklava sıcakken üzerine sıcak şerbeti gezdirin. Baklava şerbeti çekince servis yapın.

ML® Çikolatalı Baklava için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:4750 • adı:Çikolatalı Baklava • gönderen:gülbin • indirme tarihi:17.04.2024 - 03:45