EV BAKLAVASI

Ümit Usta

Hamuru için:
3 adet yumurta
1-2 damla limon
1 yemek kaşığı margarin
12 gram tuz
1,5 su bardağı (300 ml) su
Yeterince un (1 kilo kadar)
Açmak için:
Buğday nişastası
İçi için:
Çekilmiş fıstık veya ceviz içi
Üzeri için:
250 gram margarin
Şurubu için:
3 kilo toz şeker
1,5 litre su
4 damla limon

Bir kabın içinde hamur malzemesini karıştırıp, yeterince un ilavesi ile yoğuralım.
Hamuru ikiye bölüp, her parçadan onar beze yapalım. Her bezeyi nişastaya bulayıp, tabak büyüklüğünde açtıktan sonra aralarına nişasta serperek üst üste koyalım ve bekletelim.
Kalan 10 tane bezeyi de aynı şekilde hazırlayıp, bekletelim.
Tepsiyi yağladıktan sonra, birinci on katı tepsi büyüklüğünde açıp, tepsiye yerleştirelim.
Arasına koyacağımız fıstık ya da cevizi serpiştirelim, ikinci on kat hamuru da tepsi büyüklüğünde açıp, tepsiye yerleştirelim.
Baklava dilimi şeklinde kesip, üzerine erittiğimiz sıcak 250 gram margarin yağını gezdirelim ve 160 dereceli fırında üstü kızarıncaya kadar pişirelim.
Fırından çıkarıp fazla yağını süzdükten sonra, 5 dakika kadar dinlendirelim.
Üzerine hazırladığımız sıcak şurubu gezdirip, çekmesini bekleyelim.
Şurubu çekince ılık veya soğuk olarak servis yapalım.

Not: Arzu edenler baklavanın arasına özel olarak hazırlanan kaymağı da koyabilirler. Bunun için 1 litre kaynamış süte 150 gram İrmik İlave edilerek, koyulaşıncaya kadar karıştıra karıştıra pişirilir. Soğuyunca baklavanın arasına yayılır, üzerine ceviz veya fıstık serpilir.

ML® Züğürt Baklavası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:54403 • adı:Ev Baklavası • gönderen:Hilal Kutlu • indirme tarihi:19.04.2024 - 17:26