EV BAKLAVASI

1 kilo un
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
3 adet yumurta
Yarım fincan sirke
1 fiske tuz
Yarım paket kabartma tozu
400 gr ceviziçi
1 paket nişasta
250 gr margarin
7 bardak tozşeker
5,5 bardağı su
Yarım limon

Hamur biraz sert olacak şekilde yoğurulup yaklaşık 1 saat kadar dinlendirilir. Daha sonra hamur 60 bezeye bölünür 10 lu gruplar halinde 6 kat olacak. 10 tane beze tabak büyüklüğünde bol nişastayla açılır üstüste konup tepsi kadar büyütülür aralara biraz iri çekilmiş ceviz serpilir yani 5 kat ceviz serpilmiş oluyor son 10 lu grupta açılıp tepsiye yerleştirdikten sonra baklava dilimi kesilir 250 gr kadar margarini eritilip üzerine gezdirilip fırınlanır fırın çok kızgın olmamalı yavaş yavaş pişirilmeli ben 175 derecede 1 saate yakın pişirdim. Bu şekilde baklava istediğiniz kadar saklanabilir, yeneceği zaman şerbetlenir baklava soğuk şerbet sıcak olacak.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.07.2023

© lezzetler.com tarif no:98966 • adı:Ev Baklavası • gönderen:siyami • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:50