FINDIKLI BAKLAVA

Nurhan Kardan

1 çay bardağı yoğurt,
1 adet yumurta,
1 çay bardağı sıvıyağ ,
yarım paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz,
alabildiğince un (kulak memesi yumuşaklığında bir hamur olacak)
Yufkaları açmak için;
1 paket buğday nişastası,
1 su bardağı un

Derin bir yoğurma kabının içine yoğurt, yumurta ve sıvıyağı ekliyoruz. Bir elimizle harcı karıştırırken diğer elimizle de yavaş yavaş unu eklemeye başlıyorum. Bu arada un üzerine kabartma tozunu ve tuzu ilave ediyoruz. Kulak memesi yumuşaklığına gelinceye ve hamur artık elimize yapışmayacak kıvamı alıncaya dek iyice yoğuruyoruz. Hamurun üzerine nemli bir bez kapatarak bir kenarda dinlenmeye bırakıyoruz. Yarım saate yakın dinlenen hamuru, 15 adet bezeye ayırıyoruz ve bezeleri elle yuvarlayarak bir kenarda yine yarım saat dinlendirmeye bırakıyoruz. Bu arada yufkaları açacağımız tezgah ya da hamur tahtasının üzerine 3-4 çay kaşığı kadar nişastalı unlu karışımdan serpiştiriyoruz.
Üzerine bir tek bezeyi koyarak oklavayla incecik açıyoruz. Bu şekilde tek tek açtığımız yufkaları sofra bezlerinin üzerine yerleştirerek yufkaların iyice kurumasını sağlıyoruz.
Baklava yapacağımız tepsiyi, önümüze alıyoruz, dibini hafifçe yumuşamış yağla yağlıyoruz ve 1 yufkayı seriyoruz. Üzerine 3-4 yemek kaşığı kadar dövülmüş ceviz veya fındık içini serpiştirip, bütün yufkaları aynı şekilde, aralarına harcını yayarak üst üste yerleştiriyoruz.
Keskin bir bıçakla baklavayı çaprazlamasına dilimliyoruz. Tereyağını bir tavada eritiyoruz ama hafifçe yağ yanacak kıvama gelince hemen altını söndürüyoruz. Bu çok kızgın yağı dilimlediğiniz baklavaların üzerine gezdiriyoruz. Yağı dökülen baklavayı önceden 175 derecede ısıtılmış fırında, kısık ateşte, üzeri sarı kahverengi oluncaya kadar en az 40-45 dakika pişiriyoruz. Bu arada şerbet için suyu ve şekeri bir tencereye pişmeye bırakıyoruz.
Şerbet kaynayıp, iyice katılaşıp, kıvama gelince altını kapatıp, ılınmaya bırakıyoruz.

ML® Çikolatalı Baklava için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:18368 • adı:Fındıklı Baklava • gönderen:R.Dumankaya • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:59