ANTEPFISTIKLI BAKLAVA

https://www.elele.com.tr

650 g baklavalık un
7 yumurta sarısı
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı Ayçiçek yağı
1 silme çay kaşığı karbonat
Açmak için:
400 g nişasta
Şerbeti için:
1.750 g toz şeker
1 litre su

Şerbeti için su ve şekeri tencereye alıp 5-10 dakika kaynatın. Unu büyük bir karıştırma kabına alın ve ortasını havuz gibi açın. Yumurta sarılarını ve diğer malzemeleri sırasıyla ekleyip yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru 5 büyük bezeye ayırın. Bu bezeleri de kendi aralarında 20 eşit bezeye bölün. Toplamda 100 küçük beze elde edin. Tüm bezelerin üzerini temiz bir bezle örtün. Bezeleri tek tek üzerine nişasta serpip pasta tabağı büyüklüğünde açın. Her 20 bezeyi bu şekilde açarak üst üste dizin. 20 kat olduğunda oklavayla olabildiğince ince açarak yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerini Antep fıstığı ile kaplayın. Diğer 20 kat bezeyi de açıp tepsiye yerleştirin. 20'li gruplar halinde tüm bezeler ve fıstıklar bitene kadar aynı işlemleri tekrarlayın. Keskin bir bıçakla dilimler kesin. Tereyağını eritin ve baklavanın üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Tepsiyi fırından alıp üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Üzerine bir tepsi kapatın ve şerbeti çekene kadar bekletip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128231 • adı:Antepfıstıklı Baklava • gönderen:mavi kundak • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:11