



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI BAKLAVA

1 ay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 ay bardağı sıvıyağ
250 gr. tereyağı
Yarım paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiğince un (kulak memesi yumuşaklığında bir hamur olacak)
Yufkaları açmak için;
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı un

Derin bir yoğurma kabının içine yoğurt, yumurta ve sıvıyağı ekleyin. Bir elinizle harcı karıştırırken diğ er elinizle de yavaş yavaş unu eklemeye başlayın. Bu arada unun üzerine kabartma tozunu ve tuzu ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığına gelinceye ve hamur artık elinize yapışmayacak kıvamı alıncaya dek iyice yoğurun. Hamurun üzerine nemli bir bez kapatarak bir kenarda dinlenmeye bırakın. Yarım saate yakın dinlenen hamuru, 15 adet bezeye ayırın ve bezeleri elle yuvarlayarak bir kenarda yine yarım saat dinlendirmeye bırakın. Bu arada yufkaları açacağınız tezgah ya da hamur tahtasının üzerine 3-4 çay kaşığı kadar nişastan unlu karışımdan serpiştirin. Üzerine bir tek bezeyi koyarak oklavayla incecik açın. Bu şekilde tek tek açtığınız yufkaları sofa bezlerinin üzerine yerleştirerek yufkaların iyice kurumasını sağlayın. Baklava yapacağınız tepsiyi önünüze alın, dibini hafifçe yumuşamış tereyağı ile yağlayın ve 1 yufkayı serin. Üzerine 3-4 yemek kaşığı kadar döv ülm üş ceviz veya fındık içini serpiştirip, bütün yufkaları aynı şekilde, aralarına harcını yayarak üst üste yerleştirin. Keskin bir bıçakla baklavayı çaprazlamasına dilimleyin. Tereyağını bir tavada eritin ama hafifçe yağ yanacak kıvama gelince hemen altını sönd ür  n. Bu çok kızgın yağ dilimlediğiniz baklavalara ın üzerine gezdirin. Yağı d  k  len baklavayı 175 dereceye ayarlanmış fırında,  zeri sarı kahverengi oluncaya kadar en az 40-45 dakika pişirin. Bu arada ş erbet için suyu ve ş ekeri bir tencereye pişmeye bırakın. Ş erbet kaynayıp, iyice katılaşıp, kıvama gelince altını kapatıp, ılınmaya bırakın. Fırından çıkan baklava da ılınınca ılık ş erbeti  zerine gezdirip, en az 1 saat tatlısını çekmesini bekleyin.



Fotoğraf "azade" tarafından g nderildi. 23.06.2019