CEVİZLİ BAKLAVA

Emine Beder

2 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı sirke
1 fiske tuz
4 su bardağı baklavalık un
200 gr. ceviz (iri dövülmüş)
1,5 paket margarin veya tereyağı
250 gr. nişasta (açmak için)
Şerbeti için:
5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açıp, içine yumurtaları, sütü, sıvı yağı, sirkeyi, 1 fiske tuzu ekleyip özlü bir hamur yoğura-lım. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp beze yapalım. Üzerlerine nemli bez örterek 1/2 saat dinlendirelim. Bezeleri, nişasta serpilmiş bir zemine koyup üzerlerine nişasta serpelim ve mümkün olduğunca ince yufkalar açalım. Hafifçe yağlanmış tepsiye yufkaları beş yufkada bir ceviz serperek üst üste serelim. Yufkaları, keskin bir bıçak yardımıyla kare dilimler halinde keselim. Yağı eritip 1 dk. kaynatalım. Kaynar haldeki yağı kaşık yardımıyla yufkaların üzerine gezdirelim. Baklavayı, 170° ısılı fırında altı üstü pembeleşene dek pişirelim. Bu arada şerbeti hazırlayalım. Şekeri, suyu, limon suyunu 10 dk. kaynatıp ateşten alalım. Baklavayı fırından alıp iyice soğutalım. Üzerine sıcağa yakın ılıklıktaki şerbeti gezdirdim. Baklava, şerbetini emene dek tepsinin üzerini kapatalım. Baklava hamurunun üzerine erittiğiniz yağın tortusunu dökmeyin.

© lezzetler.com tarif no:45525 • adı:Cevizli Baklava • gönderen:eski şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:24