İSTANBUL BÜLBÜLÜ

Necip Usta

14 adet 50 santim çapında baklava yufkası
1 kg. yağ (El dayanabilecek hararette)
Şurubu:
1+1/2 kg. şeker
750 gr. su
2 gr. limon tuzu

Şurup malzemesini hep beraber bir dakika kaynatın. Baklava hamuru hazırlayarak 14 yufka olarak mermerin üzerine seriniz, elinizdeki oklavayı cetvel gibi kullanıp hamurları 20x30 kutrunda kesiniz ve rutubetli bir bezin altına koyunuz. Bir demet hamur alıp bir tanesini mermerin üzerine koyarak bir ucuna çubuğu koyup hamuru çubuğun üzerinden aşırtıp 2 parmak önüne kadar kapayınız ve çubuğun kenarına kapanmış hamurun üzerine boydan boya kalem kalınlığında çekilmiş fıstık veya badem veya ceviz koyup sıkmadan çubukla hamuru 3 santim etek bırakarak sarınız. Hamuru iki ucundan sıkarak büzünüz ve mermerin üzerine çubuktan çıkararak diziniz. Hepsini bu şekilde hazırladıktan sonra ilk çıkardığınız hamurdan başlayıp hamurun tek kısmı içeri gelmek sartıyle yuvarlak tırtıllı bir simit gibi iki ucunu birleştirip sıkıca tepsiye diziniz. Yağını ilâve edip fırında pişirdikten sonra yağını süzdürüp. şurubunu sıcak sıcak hemen döküp soğuyunca ortalarına yeşil fıstık koyup servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:57561 • adı:İSTANBUL BÜLBÜLÜ • gönderen:Hasefe • indirme tarihi:25.04.2024 - 04:48