DİLBER DUDAĞI

Necip Usta

14 adet 50 santim çapında baklava yufkası
750 gr. süzme yağ (El dayanır sıcaklıkta)
Harcı:
250 gr. çekilmiş fıstık
1 kahve fincanı pudra şekeri (1 kahve fincanı su ile karıştırılmış)
Şurubu:
2 kg. şeker
1 kg. su
2 gr. limon tuzu

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatın. Baklava hamurunu hazırlayıp açınız ve 14 yufka olarak mermerin üzerine açınız. Oklavayı cetvel gibi kullanarak hamurun etek tabir edilen uçlarını kesip dört köşe şekle getiriniz. Kestiğiniz yufkaları kare yufkanın üzerine müsavi şekilde diziniz. Önünüze gelen kısımdan üç santim mesafe bırakarak şerit gibi uzunlamasına çekilmiş fıstık veya ceviz veya bademi seriniz ve fıstık ortada kalmak şartıyle, hamuru fıstığın üzerine kapattıktan sonra hamur kesmeye mahsus bir kahve fincanı genişliğinde teneke kalıpla tırtıllı veya düz olarak yarım yuvarlak şekilde kesip tepsiye diziniz, ve yağını koyup pişirdikten sonra yağını süzdürüp kaynar olarak şurubunu döküp soğuyunca servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:57562 • adı:DİLBER DUDAĞI • gönderen:Hasefe • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:40