ANNEANNEMİN BAKLAVASI

Elif Korkmazel

Baklavayı açmak isteyenler için:
1 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Yarım limon suyu
1 çay bardağı sıvı yağ
Aldığı kadar un
Yarım çay kaşığı tuz
Ya da:
1 paket baklava yufkası
3-4 çorba kaşığı buğday nişastası
1,5 su bardağı kıyılmış ceviz
1 su bardağı şeker
250 gram tereyağı
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limon suyu

Hamuru için listede verilen malzemeyi yoğurup 20 dakika dinlendirin. Daha sonra bezelere ayırın. Bezeleri nişasta serperek açın. Baklava yufkasını kendi yoğurmak ve açmak istemeyenler hazır baklava yufkası kullanabilir. Baklava tepsisine aralarına nişasta serpilmiş baklava yufkalarından 15 yufkayı yerleştirin. İri kıyılmış cevizle 1 su bardağı şekeri karıştırıp yufkaların üzerine serpin. Üzerine aralarına nişasta serpilmiş diğer yufkaları döşeyin. Havuç dilimi ya da büyük baklava dilimi şeklinde kesip, kızdırdığınız tereyağını dökün. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Şerbetini hazırlayın. Fırından çıkan baklavanın üzerine şerbetini döküp çektirin. Şerbet çektirilirken sıcak fırına 10 dakika kadar atarsanız çok lezzetli olur derler. Bu baklavanın özelliği sıcak yenmesi aslında, ama her türlü yenebilecek enfes bir tadı var.

© lezzetler.com tarif no:92973 • adı:Anneannemin Baklavası • gönderen:reklamcı • indirme tarihi:23.04.2024 - 10:00