KAYISILI BAKLAVA

1 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
3,5 bardak un
125 gr. tereyağ
2 paket nişasta
100 gr. ceviz veya fındık
1 kg. bal kabağı
1 bardak şeker
500 gr. taze kayısı
Şerbet için:
5 su bardağı şeker
5 su bardağı su

1 limonun suyunu bir iki taşım kaynatın ve soğutun. Yumurta, süt, zeytinyağı, yoğurt, kabartma tozu ve undan yaptığınız hamuru 1 saat dinlendirin. Hamurdan 20 ufak yumak yapın ve bu yumakları ufak ufak açarak aralarına nişasta koyun. Aralarına nişasta koyduğunuz hamurlardan 10 tanesini üst üste koyarak oklava ile açın. Daha sonra açtığınız hamurları tepsiye yayarak, içine ceviz koyun. Diğer 10 hamuru da aynı şekilde açarak üstüne koyun ve dilim dilim kesin. Daha sonra erittiğiniz tereyağı dilimlerin üzerine döküp, fırında pişirin. Piştikten sonra fırından çıkardığınız baklavanın üzerine hazırladığınız şerbeti soğuk olarak dökün. Baklavanızı servis yaparken; çekirdeklerini çıkarıp, üzerine yarım çay kaşığı vanilya ilave ederek mutfak robotunda geçirdiğimiz taze kayısı sosunu ekleyerek konuklarımıza ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:133170 • adı:Kayısılı Baklava • gönderen:mikado • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:30