KAYMAKLI BAKLAVA (AFYONKARAHİSAR)

https://www.kulturportali.gov.tr

600 gr. un
2 adet yumurta
125 gr. tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
1 fincan şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağından biraz eksik süt
1 su bardağı yoğurt
Şerbeti İçin:
5 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu
Yarım çay kaşığı tuz

Un, yumurtalar, sıvı yağ, şeker, limon suyu, tuz karıştırılır. Süt ve yoğurt eklenerek kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. 10-15 dakika dinlendirilir. Hamurdan 15 adet yarım ceviz büyüklüğünde parçalar ayrılır. Parçalar merdane yardımıyla avuç büyüklüğünde açılarak aralarına nişasta serpilir ve üst üste dizilir ve 5 parçaya ayrılır. Parçalar önce merdane daha sonra oklava yardımıyla büyüdüğü kadar açılarak yağlanmış tepsiye dizilir. Herbirinin arasına tereyağı ve sıvı yağ karışımından sürülür. Karışımın kalanı en üste dökülür. Kare şeklinde dilimlendikten sonra sıcak fırına sürülür. Soğuduktan sonra baklavanın üzerine ılık şerbet dökülür ve arasına kaymak konulur.

Not: Afyonkarahisar'da dini bayramlarda gelen misafirlere, zeytinyağlı veya etli yaprak dolması ile birlikte baklava ikram edilir. Arzu edilirse kaymak yerine ceviz konulabilir.

© lezzetler.com tarif no:116130 • adı:Kaymaklı Baklava (Afyonkarahisar) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:24