KEKLİ BAKLAVA

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurişi
5 su bardağı şeker
3 yumurta
1 su bardağı zeytinyağı
2 yumurta
1 su bardağı ceviz
5 bardak su
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı şeker
1 su bardağı SANA HAMURİŞİ
1 su bardağı yoğurt

Şerbet için tencereye 5 su bardağı şeker ve 5 bardak su konur. Koyulaşana kadar kaynatılır. Ilınmaya bırakılır.Hamuru için; 1 su bardağı yoğurdun üzerine 2 yumurta kırılır. 1 paket kabartma tozunun ardından 1 su bardağı da zeytinyağı dökülür. Azar azar un eklenerek hamur yoğrulur. İki eşit parçaya ayrılan hamurdan ceviz büyüklüğünde 46 beze yapılır.Baklavamızın pişeceği tepsi yağlanır. Baklavanın ilk katı için 46 bezenin 23'ü nişastalı zeminde açılır. Aralarına nişasta serpilip üst üste dizildiktan sonra tek bir baklava yufkası şeklinde açılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir.Keki için; 3 yumurta, 1'er su bardağı şeker ve ceviz, 1 paket kabartma tozu, 1 su bardağı yoğurt ve aldığı kadar un iyice çırpılır. Hazırlanan kek hamuru baklavanın ilk katının üzerine dökülüp yayılır. Kalan 23 beze de açılıp araları nişastalanır ve tek bir baklava yufkası açılır. Tepsiye serilir.Kenarlardaki fazlalıklar da kesilip alınır. Baklavanın ortası daire şeklinde kesilir ve etrafından dilimlere ayrılır. Üzeri bol sıvıyağla yağlanır. Fırında pişirilir. Fırından çıkan baklava biraz ılındıktan sonra üzerine şerbeti dökülür. Kekli Baklava servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:76790 • adı:Kekli Baklava • gönderen:altın lokma • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:48