KESTANELİ ÇİÇEK BAKLAVA

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 kahve fincanı sirke
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
1/2 çay kaşığı tuz
2 paket mısır nişastası
1,5 paket margarin
Tuz
Kestaneli iç için:
300 gr. Kestane
1 su bardağı ceviz
2 çorba kaşığı süt
2 çorba kaşığı pudra şekeri
Tarçın
Şerbet için:
4,5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Yumurta, süt, sıvı yağ ve sirke bir kapta karıştırılır. Kabartma tozu ve aldığı kadar unla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulup 10 dk. dinlendirilir. Hamur, 80 bezeye ayrılır. 40 beze fincan tabağı büyüklüğünde açılır, aralarına nişasta serpilerek üst üste serilir.
Merdane ile 1/2 cm kalınlığında hamur açılır. Hamur, çay bardağı veya kurabiye kalıpları ile kesilip kestaneli iç koyulur. İki ucu birleştirilip tepesiye dizilir. Diğer bezelerde aynı şekilde hazırlanır.
Bir tavada margarin iyice kızdırılır, baklavaların üzerine birer kaşık dökülür. Baklava, önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında pembembeleşinceye kadar pişirilir. Baklava ılıkken ılık şurubu üzerine dökülür. Şurubu çekince servis yapılır.
Şerbetin yapılışı: Bir tencereye şeker ve su konulur. Ateş üzerinde şeker eriyene kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 15 dk daha kaynatılır. Limon suyu eklenip 2-3 dk. daha kaynatılarak ocaktan alınır.
Kestaneli iç için: Kestanelerin dış kabukları soyulur. Tencereye konup, sıcak suda iç kabukları soyulana kadar pişirilir. Süzülüp iç kabukları soyulur. Tencere içerisine kestaneler konur, üzerini aşacak kadar sıcak su eklenir. Kestaneler yumuşayıncaya kadar sıcak su eklenerek kaynatılır. Kestanelerin suyu süzülüp robotta çekilir. Süt, pudra şekeri, kıyılmış ceviz ve tarçın eklenip karıştırılır.

© lezzetler.com tarif no:88985 • adı:KESTANELİ ÇİÇEK BAKLAVA • gönderen:siyami • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:44