



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKLİ BAKLAVA

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

Hamur:

1,5 çay bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

0,5 çay bardağı toz şeker

0,5 çay bardağı süt

50 g eritilmiş tereyağı

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı öğütülmüş ceviz

Yufka için:

15 adet baklavalık yufka

100 g eritilmiş tereyağı

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (22x30 cm)

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın ve orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyin. Ocağı kısıp 10 dakika daha kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp 3 dakika çırpın. Süt, eritilmiş tereyağı, şekerli vanilin, un karışımı ve öğütülmüş cevizi ekleyin. Düşük devirde 2 dakika daha çırpın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yufkaları ortadan ikiye kesin. 30 adet yufka elde edin. İlk 15 yufkayı, aralarını tereyağı ile hafifçe yağlayarak tek tek kalıbın içine yerleştirin. Üzerine hazırladığınız kek hamurunu yayın. Üzerine kalan 15 adet yufkayı yine aralara tereyağı sürerek üst üste sıralayın. Keskin bir bıçak ile kare şeklinde dilimleyin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkan baklavayı 5 dakika bekletin ve üzerine hazırladığınız soğuk şurubu dökün. 3-4 saat bekletip servis yapın.

