# KÜLLÜ BAKLAVA

Hamuru için:
1 su bardağı kül suyu
2 yumurta
Aldığı kadar un
1 tatlı kaşığı karbonat
Yarım limon suyu
Yarım çay bardağı sıvı yağ
İçi için:
1 su bardağı nişasta
300 gram kıyılmış ceviz
100 gram tereyağı
Şerbeti için
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Baklava hamurunu hazırlamak için, öncelikle kül suyu hazırlayın. Kül mutlaka odun külü olmalı. Lahmacunculardan ya da odun fırınlarından alabileceğiniz 1 su bardağı kadar külü eve gelince 2 çorba kaşığını bir bardağın içine dökün ve su ekleyip bir gece bekletin. Duru bir su olacaktır. Bu suyu hamuru açarken kullanın. Hamuru için gereken tüm malzemeyi yoğurup bezeler yapın. Bezeleri de nişastayla açın. Baklava yufkasını az miktarda eritilmiş tereyağıyla ıslatıp üç tane üst üste yerleştirin. İç malzemeyi, ince kıyılmış cevizi üzerine bolca serpin. Üzerine kalan tereyağını dökün tepsiye kat kat dizin. Kare şeklinde kesip 35 dakika 200 derecede pişirin. Fırından çıkınca kaynattığınız ve biraz ılınmış olan şerbeti üzerine dökün. Şerbeti çekince çıtır çıtır ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:88940 • adı:Küllü Baklava • gönderen:siyami • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:17