NEMSE BAKLAVASI

300 gr. un (10 çorba kaşığı)
1 paket margarin
2 adet yumurta
250 gr. ceviz içi
500 gr. tozşeker
Çeyrek limon suyu

300 gr. un ve 1 büyük paket margarinle yaprak hamurunu (milföy hazırlayınız.)
Son turdan sonra hamuru 3-4 mm. incelikte açınız.
Cevizi ayıklayıp, makinede çekiniz veya döverek inceltiniz.
Cevizi bir kâseye koyup, içerisine 1 avuç tozşeker, 2 yumurta akı koyup, karıştırınız.
Hazırladığınız bu içi açtığınız hamurun kenarından 2 parmak gerisine bant şeklinde koyup, hamurun kenarıyla cevizleri tamamen kapatınız.
Kapattığınız yerden hamuru keserek cevizli bantı çıkarınız.
Bu bantı 3-4 cm. enine olarak kare, dikdörtgen, baklava vb. şekillerde kesip, yağlanmış bir tepsiye yarım cm. aralıkla yerleştiriniz.
Elinizdeki bütün hamur ve iç bitinceye kadar bu işleme devam ediniz.—
Hamurlara yumurta sarısı sürüp, ısıtılmış orta ısılı fırında 20-25 dakika pişiriniz.
Fırından alınca üzerine soğuk şurubu azar azar dökerek, tatlıların şurubu çekmesini temin ediniz.
Tatlılar şurubu çekip soğuyunca, servis tabağına dizip, servis yapınız.
ŞURUBUN HAZIRLANMASI:
Kalan şekeri bir kaba koyup, üzerini 2 parmak geçecek kadar suyla ateşe koyunuz.
Şeker eriyinceye kadar karıştırınız.
Kaynamaya başlayınca çeyrek limonun suyunu sıkıp, kabuğunu da şekere atınız. (Koku venrıesi için.)
Tatlı çurubu kıvamına gelinceye kadar (örneğin, kaşıktan koyu koyu damlalar akıncaya) kaynatınız.
Ateşten alıp, soğutup, sıcak tatlılarda kullanınız.

Not: Tatlılara şurup konacağı zaman mutlaka birinin soğuk olması gerekir. Örneğin, tatlı sıcak ise şurup soğuk olmalıdır. Şurup soğuk ise tatlı, yani hamur sıcak olmalıdır. Bu baklava da çarşıdaki hazır baklava özelliğinde, hattâ ondan da daha güzel ve hafif olur.

© lezzetler.com tarif no:71773 • adı:NEMSE BAKLAVASI • gönderen:kutluk • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:45