SARMA BAKLAVA

2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
Yarım paket kabartma tozu
Bir tutam tuz
Aldığı kadar un
Nişasta
1 kase çekilmiş ceviz içi
Yarım paket margarin
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limon

Yumurta, sıvıyağ, süt, tuz, kabartma tozu, unu ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edelim.
Yarım saat dinlendirmeye bırakalım.
Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde 20 adet bezeler yapalım ve nişasta yardımıyla küçük küçük açalım.
Daha sonra iki hamur arasına nişasta serpip üst üste 2 hamuru açalım incecik olana kadar ve kenar kısmından başlayıp cevizleri serpelim.Yalnız her tarafa serpmeyin yatay serpin ve yanlardan 2 cm çapında katayıp oklava yardımıyla rulo yapar gibi sarın ve sonra oklavayı yavaşça çekin.
Bıçakla istediğiniz büyüklükte kesip küçük boy tepsiye dizin ve böylelikle her iki yufkada bir ceviz koyup rulo yapıyoruz.
İşlemimiz bittikten sonra margarini eritip baklavaların üzerine döküyoruz.
180 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz.
Bu sırada şerbeti hazırlıyoruz soğuk tatlının üzerine sıcak şerbeti döküyoruz. Yanlız şerbet çok kaynar olmasın hafif bekletelim yoksa istediğimiz çıtırlıkta olmaz, hamurlaşır.

© lezzetler.com tarif no:54534 • adı:Sarma Baklava • gönderen:nurbanu • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:24