YUNAN İŞİ BAKLAVA

50 gr tereyağı
3 yemek kaşığı bal
1/2 çay kaşığı tarçın
150 gr haşlanmış badem, iyice kıyılmış
200 gr puf hamuru
200 gr şeker
250 gr su
1 yemek kaşığı limon suyu

Yağı, 1 yemek kaşığı bal ve tarçınla krem haline getirin. Kıyılmış bademleri ekleyin. Puf hamurunu açıp 4 x 15 cm. boyutlarında kesin. Tepsiye alüminyum kağıt yayın.
Kestiğiniz hamur parçalarından birini tepsinin üstüne yerleştirip, üzerine badem karışımının üçte birini yayın. Üstüne yine bir parça hamur koyun ve hamur parçalarınız bitene dek bu düzende çalışmayı sürdürün. En üstte badem karışımı değil, hamur kalmalıdır. En üstteki hamur tabakasına keskin bir bıçakla 5 cm. büyüklüğünde baklava çizgileri çizin. Orta ısıdaki fırında 20 dakika, üstü kızarana dek pişirin.
Hamurunuz pişerken, şeker, su, limon suyü ve kalan balı bir kaba koyun. Şeker eriyene dek hafif ateşte karıştırın. Şeker eriyince 5 dakika kaynatın.
Tepsiyi fırından çıkarın. Alüminyum kağıdı hamurun çevresinde bir kase gibi kıvırın ve sıcak şurubu hamurun üstüne dökerek çekmesi için hiç olmazsa 6 saat bekletin. Soğuyunca, baklava biçiminde kesin.

Not: Yunanistan'da yapılan bu tatlının sadece adı baklavadır, baklava ile uzaktan yakından alakası yoktur. Baklava'nın anavatanı Gaziantep'dir ve bu gerçek hiç bir zaman değişmeyecektir.

© lezzetler.com tarif no:50883 • adı:Yunan İşi Baklava • gönderen:Berrin37 • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:34