AÇMA BAKLAVA (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

1 kilo un
1 bardak süt veya yoğurt
4 yumurta
Yarım limon suyu
1 bardak zeytinyağı
Yarım çay kaşığı tuz
300-400 gr ceviz
300 gr nişasta (açmak için)
400 gr tereyağı
Şerbeti için;
1,5 kilo şeker
1,5 kilo su
Yarım limon suyu

Elenmiş unun ortası havuz gibi açılır. İçine yumurtalar, süt, zeytinyağ, yarım limon suyu, tuz eklenip, azar azar su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparılıp yarım saat dinlendirilir. Bezeler nişastayla mümkün olduğunca ince açılır. Hafif yağlanmış tepsiye yufkalar, 3 yufkada bir ceviz serpilerek üst üste serilir. Katlar tamamlandığında keskin bir bıçakla dilimlenir. Tereyağ eritilip 1 dakika kaynatılır. Kaynar haldeki yağ kaşık yardımıyla yufkaların üzerine gezdirilir. Baklava 170 dereceli fırında üstü pembeleşene dek pişirilir. Bu arada şerbeti hazırlanır. Kaynarken yarım limon suyu ilave edilerek, üzerinde biriken tortu alınır. Baklava fırından çıkınca iyice soğutulur ve üzerine sıcağa yakın şerbet gezdirilir. Baklava şerbetini emene dek tepsinin üzeri kapalı tutulur. (Bu baklava, yufkalar 8-10 kat üst üste serildikten sonra 8-10 cm'lik karelere bölünüp, ortasına ceviz eklenerek üçgen şeklinde de yapılabilir.) Üzeri çekilmiş cevizle süslenerek servis tabağına alınarak servisi yapılır.



© lezzetler.com tarif no:118032 • adı:Açma Baklava (Kayseri) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:08