# ANKARA BAKLAVASI

Turgay Günaydı

5 adet yerelması
50 gram künefe peyniri
100 gram sade tahin helvası
100 gram armut kurusu
½ çorba kaşığı tereyağı
1 adet mandalina
½ çay bardağı süt
1 çay kaşığı taze limon suyu

Yerelmalarını iyice yıkayıp kabuğuyla sade suda haşlarız. Kabuklarını soyduğumuz yer elmasını soğuttuktan sonra elimize püre kıvamına getirene kadar ezeriz. İçine rendenin ince tarafıyla rendelediğimiz peyniri katarız tereyağının yarısını katıp bulamacı iyice karıştırırız. Elimizle ve tahta bir kaşık yardımıyla ezdiğimiz tahin helvasına limon suyunu armut kurularını karıştırıp bunu da bulamaç haline getirene kadar karıştırırız. Fırın tepsisinin bir karışa bir karış mesafelik kare alanını kalan tereyağla yağlayıp yer elması harcını bir parmak kalınlığında üzerine dökeriz. Sonra helvalı bulamacı bunun orta kısmına büyük ceviz şeklinde boşaltırız. Kalan yer elması harcıyla bunun üzerini sıvayıp bir kubbe yaparız. Bir mandalinanın sıktığımız suyunu fırçanın yardımıyla kubbeyi boyarız. Buzdolabının buzluk bölümünde 30 dakika bekletiriz. Önceden 150 derecede ısıtılmış fırına hiç beklemeden koyarız 20 dakika pişiririz. Sıcak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:118253 • adı:Ankara Baklavası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:05.05.2024 - 06:39