ANNE BAKLAVASI

1 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Yarım limon suyu
1 çay bardağı sıvı yağ
Aldığı kadar un
Yarım çay kaşığı tuz
Üzeri için:
250 gram tereyağı
2 su bardağı kıyılmış ceviz içi
Açmak için:
1 çay bardağı nişastası
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limon suyu

Hamuru için gereken malzemeleri yoğurup 20 dakika dinlendirmeniz gerekiyor. Daha sonra bezelere ayırıp açın, açarken nişasta serpip açın ki baklavanız ağızda dağılsın, kıtır kıtır olsun. Baklava yapacağınız yuvarlak bir tepsiye aralarına nişasta serilmiş baklava yufkalarından 25 yufkayı yerleştirin. Bir kabın içinde iri kıyılmış ceviz içini, 1 su bardağı şekeri karıştırıp yufkaların üzerine bolca serpin. Tekrar aralarına nişasta serpilmiş yufkaları döşeyin. Büyük baklava dilimleri şeklinde kesin, sonra üzerine kızdırdığınız tereyağını dökün. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Diğer taraftan da şerbetini hazırlayın. Fırından çıkan baklavanın üzerine şerbetini döküp çektirin. Şerbet çektirirken sıcak fırına 10 dakika kadar atarsanız çok lezzetli oluyor.

© lezzetler.com tarif no:102095 • adı:Anne Baklavası • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:04.05.2024 - 23:05