



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP USULÜ BAKLAVA

1 kilo baklavalık un
3 adet yumurta
2 bardak su
500 gr nişasta
400 gr tereyağı
1 kilo şeker
250 gr antepfıstığı
bir tutam tuz

Geniş bir leğene unu boşaltıp yumurtaları içine kırın. Sonra tuzu ekleyip bir bardak su ilave edin. Hamur sert bir hale gelene kadar yoğurun. Üzerini ıslak ve temiz bir örtetek yaklaşık 20 dakika dinlendirin. dinlenen hamuru leğenden çıkararak 12 eşit parçaya bölün ve üzerine nişasta serpin elinizle yassı hale getirin. Mermer bir zemin veya sofraya üzerinde oklavayla hamurları olabildiğince ince bir şekilde açın. Hamur açılırken sürekli olarak nişasta serpin. açtığınız yufkaları tepsiye dizmeden önce çok hafif bir şekilde tepsiyi yağlayın. Sonra birer birer yufkaları tepsiye dizin. yufkaları tepsiye dizerken her bir defasında daha önce kısık ateşte eritmiş olduğunuz tereyağını bir fırça yardımı ile yufkanın üzerine sürün. Hamurun yarısını tepsiye dizdikten sonra fıstıkları tepsiye yayın kalan hamurları da aynı şekilde fıstıkların üzerine dizin. Bıçağın tersiyle tepsinin kenarından hamuru içeriye doğru sıkıştırın. Yine bıçak yardımıyla istediğiniz şekilde havuç dilimi, kare, dikdörtgen, vb. şekilde dilimleye bilirsiniz. Eritmiş olduğunuz yağı dilimlerin üzeri kapanacak şekilde dökün hazırladığınız baklavayı orta hararetle bir fırında yaklaşık yarım saat pişirin. Bu süre içinde baklavanın içi pişecek ve yüzeyi portakal rengini alacaktır. diğer taraftan bir tencereye su ve şekeri boşaltıp kaynatıyoruz baklavamız piştikten sonra şerbeti üzerine dağıtıyoruz. Soguduktan sonra servis edin.

