



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

AY BAKLAVASI

Hamuru için:

2 yumurta

75 gram eritilmiş tereyağı

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı yoğurt

1 kabartma tozu

1 yemek kaşığı sirke

1 yemek kaşığı limon suyu

1 fiske tuz

4,5-5 su bardağı un

Açmak için:

Mısır nişastası

İçi için:

2 su bardağı dövülmüş ceviz

Şerbeti için:

5 su bardağı su

5 su bardağı şeker

Yarım limon suyu

Üzeri için:

250 gram tereyağı

1 su bardağı sıvı yağ

Tatlınızın şerbetini hazırlayarak başlayın. Bunun için şeker ve suyu tencereye koyup karıştırın.

Kısık ateşte kaynayana kadar 20 dakika kadar kaynatın.

İçine yarım limonun suyunu ekleyip altını kapatın ve soğumaya bırakın.

Un, kabartma tozu ve sirke hariç tüm hamur malzemelerini yoğurma kabına alın.

Kabartma tozunu ekleyin. Sirkeyi de kabartma tozunun üzerine gelecek şekilde ilave edin.

İkisi etkileşime girip kabardığında unu da ekleyip yumuşak bir hamur elde edene dek yoğurun.

Hamuru dört bezeye ayırıp üzerini ıslak bir bezle örterek 10 dakika kadar dinlendirin.

Dinlenen hamurlardan birini alıp nişasta yardımıyla çok ince olmayacak şekilde açın.

Üzerine nişasta serpin ve zarf biçiminde katlayın. Üzerine yeniden nişasta serpip bir kez daha anı şekilde katlayarak küçük bir kare hamur elde edin.

Kurumaması için üzerini örtün. Aynı işlemi diğer hamurlara da uygulayın.

İlk hamuru dikdörtgen şeklinde açın. Kenarlarını bıçakla keserek düzeltin.

Kat yerleri üstte kalacak şekilde çevirip ortadan ikiye bölün.

Kenarlardan kestiğiniz hamur parçalarını da hamurun üzerine yayın.

Bol miktarda ceviz serpip üç parmak genişliğinde olacak şekilde katlayın.

Ardından bir kurabiye kalıbı ya da bardak yardımıyla ay şeklinde dilimlere ayırın ve tepsiye dizin.

Tüm malzemelere aynı işlemi uyguladıktan sonra tereyağını eritip baklavaların üzerine gezdirin.

Sıvı yağı da tatlıların üzerine döktükten önceden 180 derecede ısıttığınız fırında üstleri kızarana kadar kontrollü olarak pişirin.

Fırından çıkardığınız baklavanın soğumasını bekleyin ve üzerine soğuk şerbeti dökün.

3-4 saat içinde şerbetini çeken baklavalarınızı dilediğiniz gibi süsleyip servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:144926 • adi:Ay Baklavası • gönderen:Hidayet • indirme tarihi:06.04.2025 - 09:12