AYVALI BAKLAVA (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Hamuru için:
Un 3 su bardağı
Sıvı yağ 1 çay bardağı
Süzme yoğurt 1 su bardağı
Yumurta 1 adet
Süt 1 su bardağı
Tuz 1 çay kaşığı
Kabartma tozu 1 paket
Sirke 2 yemek kaşığı
İç Harcı için:
Ayva 6 adet
Elma 2 adet
Tarçın 1 tatlı kaşığı
Ceviz 150 gram
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Şeker 2 su bardağı
Karanfil 3 adet
Şerbeti için:
Şeker 4 su bardağı
Su 6 su bardağı
Limon ½ adet
Toz zencefil 1 yemek kaşığı

Şerbet için: Şeker, su, zencefil ve limon bir tencereye koyulur. Sonra ara ara karıştırarak şeker tamamen eriyinceye kadar kaynatılır. Kaynamaya başladıktan 20 dakika sonra ocak kapatılır ve soğumaya bırakılır.
İç harcı için: Bir tencerede eritilen tereyağına soyulan ve rendelenen ayvalar ve elmalar eklenir.
Toz şeker ve iyice ezilen karanfil ilave edilir. Ayvalar ve elmalar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 20 dakika kısık ateşte pişirilir.
Hamuru için: Süt hariç diğer malzemeler derin bir kaba alınır. Ilık süt yavaş yavaş eklenerek hamur yoğrulur. Gerekirse çok az süt ya da tam tersi un eklenebilir.
Hamur 15 dakika boyunca yoğrularak şekillendirme aşamasına geçilir ve yufka açılır.
Baklava yapılacak tepsinin tabanı, eritilen tereyağı ile yağlanır. 10 baklava yufkası, aralarına tereyağı sürülerek üst üste dizilir. Onuncu yufkanın üzerine iç harç yayılır.
Kalan baklava yufkaları da aralarına tereyağı sürülerek üst üste dizilir ve harcın üzerine yerleştirilir. Kalan tereyağı da yufkaların üzerinde gezdirilir.
Önceden ısıtılan 180 derece fırında 40 dakika pişirilir. Baklava fırından alınır ve sıcakken üzerine soğuyan şerbet gezdirilir. Baklava, şerbeti iyice çekmesi için bir saat kadar dinlendirilir.
Dilimlenir ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:138944 • adı:Ayvalı Baklava (Kocaeli) • gönderen:solmaz türk • indirme tarihi:28.04.2024 - 05:56