



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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 yumuşayınca 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 yoğrulur 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:04.04.2025 - 12:47