BAKLAVA (BATI TRAKYA)

2 kg un
1 kg dövülmüş ceviz içi
1 kg tozşeker
Yarım kg tereyağı
1 veya 2 su bardağı zeytinyağı
Şerbet için:
2 litre su
2 kg tozşeker
Bir-iki damla limon suyu

Unu yeterince su ile kulak memesi yumuşaklığında yoğurun. Hamurdan mandalina iriiğinde bezeler koparıp, ince yufkalar açın. Bir tepsiye tereyağı sürerek yufka serin. Diğer tarafta 1 kg tozşeker ile ceviz içini karıştırın. Tepsiye konan her yufkanın arasına bu harçtan serpin. Bu işleme, yufkalar bitene kadar devam edin. Baklavayı istediğiniz şekilde kesin. Tereyağını bir kapta eritip, içine zeytinyağı ekleyin. Baklavanın üzerine dökün. Daha sonra baklavayı, 250 derecede ısıtılmış fırında altı üstü kızarana dek pişirin. Diğer tarafta da 2 kg tozşeker ile, 2 litre suyu kaynaün. Şerbet kıvamına gelince, içine 1-2 damla limon suyu elde edin. Baklava hafif soğuduktan sonra, üzerine ılık şerbeti gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:8452 • adı:Baklava (Batı Trakya) • gönderen:general • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:26