



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA BÖREĞİ (SİVAS)

<https://sivas-yemekleri.com>

750 gr. az yağlı dana kıyma
2 adet kuru soğan
1 su bardağı ceviz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
Hamur için:
1 yumurta
1 su bardağı süt
½ çay bardağı sıvıyağ
½ limonun suyu
1 çay kaşığı karbonat
Aldığı kadar un

2 adet kuru soğan yemeklik doğranır. 1 dolu yemek kaşığı tereyağı ve 1 yemek kaşığı tereyağında kavrulur. 750 gr. az yağlı dana kıyma pembeleşen soğanlarla birlikte suyunu çekene kadar sotelenir. 1 su bardağı ceviz ve 1 çay kaşığı karabiber konulup ocaktan alınır.

Derin bir kabin içine; 1 su bardağı soğuk süt ve yarım çay bardağı sıvıyağ dökülüp 1 yumurta kırılır. 1 çay kaşığı karbonatın üzerine yarım limonun suyu sıkılır, köpürünce malzemelere ilave edilir. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilene kadar un eklenerek yoğrulur.

Hamur 24 eşit bezeye ayrılır. 6 beze tatlı tabağı büyüklüğünde açılıp araları nişastalanarak üst üste konulur.

Sonra 6'şısı birden tekrar açılıp 1 yufka elde edilir. Yağlanmış fırın tepsisine serilir. İkinci kat için de 6 beze açılıp, üst üste konulur ve nişastayla açılıp tek yufka haline getirilir. Tepsiyeye serilir. (iki kat arasına yağ sürülmez)

Üzerine kıymalı iç döşenir. Kalan 12 beze de aynı şekilde 6'şarlı katlar halinde açılıp tepsiyeye dizilir (Toplamda; 24 beze 6'şarlı 4 gruba ayrılır. Her grup tek tek açılıp üst üste dizilir ve tek yufka halinde tekrar açılır. Altta 2 üstte 2 kat olacak şekilde 4 adet baklava yufkası elde edilir)

Böreğin kenarları sıkıştırılır ve baklava gibi kesilir. 1 su bardağı sıvıyağ kızdırılıp böreğin üzerine dökülür. Yarım saat yağın çekmesi için dinlendirildikten sonra önceden 180 derecede ısıtılmış fırında pişirilir)

Baklava Böreği servise hazırdır

