



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA (GAZİANTEP)

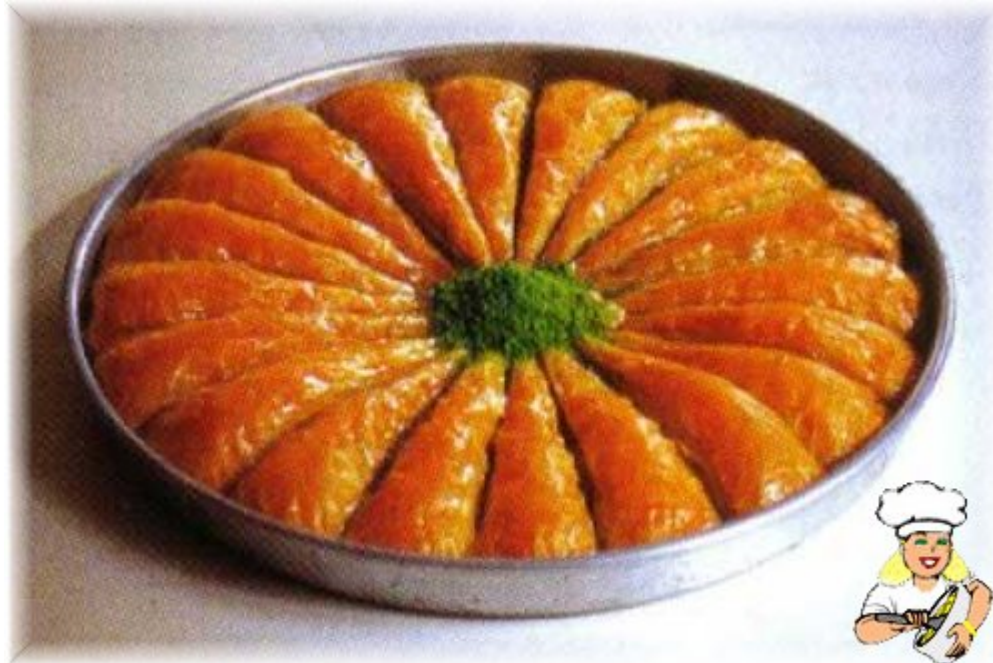
Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

1 kg. sert buğday unu
3 yumurta
10 gr. tuz
50 gr. nişasta
1 kg. sade yağ
500 gr. antepfıstığı içi
500 gr. süt
50 gr. irmik
750 gr. şeker
350 gr. su

Un tezgah üzerine daire şeklinde dökülerek ortası boş bırakılır. Üç yumurta tuz ile çırpılarak az miktarda su ilave edilir ve unla yoğrulur. Yoğurma sırasında hamurun üzerine hafif su serpilerek kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğrulur.

Hamur fitil şeklinde uzatılarak iki parmak eninde kesilir (her biri yaklaşık 75-100 gr) el ile yassılaştırılır. Tekrar hafif nişasta serpilerek üst üste konur. (6-12 adet arası). Ve bu hamurlar açılır. Hamurlar oklavayla kenarından ortasına doğru inceltirilir. Hamurun yarı çapı 25-30 cm. olunca elle nişasta serpilerek hamur üst üste getirilir. Baştaki işlem 3 defa tekrarlanır. Hamur eni 60 boyu 120-140 cm. kadar açılır. Açılan hamur baklava yapılacak tepsinin büyüklüğünde kesilir. Bunlar küçük oklavaya sarılır. İçinden en pürüzsüz olan iki tanesi yüzlük ve yüzlük altı olarak seçilir. Tepsiyeye ince bir kat yağ sürülür. Tepsi büyüklüğünde kesilen yufkadan oklava ile iki kat serilir. Bu işlem 12 veya 14 kat yufka serilene kadar devam eder. Daha önceden hazırlanmış krema halindeki kaymak tepsiyeye dökülüp bıçak ile iyice yayılır. Üzerine çekilmiş fıstık serpilir ve üstü açılan yufka ile döşenir. Üstüne yüzlük diye ayrılan hamurdan 10-12 kat serilir. Aralarına yağ atılır. Kenarları düzeltilir. Keskin dilim bıçağı ile mekik, muska ve parmak kare şeklinde kesilir, eritilmiş sıcak yağ üzerinde gezdirilir ve fırına verilir. Fırın 230-260 derecede olmalıdır. Fırında baklavalar sürekli yer değiştirerek sürekli çevrilir. Baklava 4-5 dk. sonra hazır olur. Daha sonra dilim halinde kesilen yerlerin arası bıçak ile açılır. Ateş üzerinde 2-3 dk. tutulur ve şeker verme işlemine başlanır. 1 kg. şeker 350 gr. su ile iyice kaynatılıp kıvam yapılır. Kepçeyle üzerine sıcak olarak yavaşça yedirilir. Oynatılmayarak soğuyuncaya kadar bekletilir ve servise hazır hale gelir.

Kaymağın hazırlanması; 500 gr. süt ateş üzerinde kaynatılır. Sonra irmik yavaş yavaş boşaltılır ve devamlı karıştırılıp soğumaya bırakılır.



Havuç Dilimi Kesim

