



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA

3 Yumurta
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı elma sirkesi
Yaklaşık 5 su bardağı baklavalık un
Bir fiske tuz
Şerbeti için:
5 su bardağı şeker
4.5 su bardağı su
Yarım limon
Ara katlar için:
1 su bardağı nişasta
250 gr tuzsuz tereyağı

Geniş bir kaba unu ve kabartma tozunu eleyin.

Ardından yumurta, süt, yoğurt, elma sirkesi, tuz ve sıvıyağı ekleyin.

Hamuru iyice yoğurun. Hamur şekil aldıktan sonra mermer bir tezgahda hamuru biraz daha yoğurun.

Hamuru eşit 20 bezeye bölün. Bezelere yuvarlayın ve üzerlerine nemli bez örtüp 15-20 dakika bekletin.

Bezelere tek tek incecik aın. Açtığınız yufkaların birbirine yapışmaması için aralarına nişasta serpin. Yufkaları her katı nişastalı olacak şekilde st üste koyun.

Ufak bir tencerede tereyağını eritin. Yağın üzerinde oluşan beyaz köpükleri alın ve saf yağ elde edin.

Her katı yağlayarak on yufkayı tepsiye dizin.

Baklavanın iç harcı için dövülmüş 2 su bardağı antep fıstığı ve 1/4 çay bardağı şekerini karıştırın. (zerini süslemek için sade antep fıstığı tozu da ayırın.)

Yufkanın onuncu katına harcı serpin. Yufkaların on katını tekrar yağlayarak dizin. Baklavanın en st kısmına bolca tereyağı sürün.

Tepsinin kenar kısımlarını bir bıçak yardımıyla tepsinin içine doğru ittirin.

Baklavanızı istediğiniz şekilde kesin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 45-50 dakika pişirin.

Baklava pişerken şerbeti hazırlayın. Suyu ve şekerini bir tencereye alın, şeker eriyene kadar karıştırın. Şerbet kıvam almaya başlayınca yarım limonun suyunu sıkın. Şerbeti ocaktan alın.

Baklava fırından çıkınca ilk sıcağı çıkılmış şerbeti baklavanın üzerinde gezdirin ve baklavayı şerbetini çekmesi için beklemeye alın.

Baklavaya soğuyunca üzerine antepfıstığı tozu serpip servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:148697 • adı:Baklava • gönderen:şans eseri • indirme tarihi:05.04.2025 - 09:39