



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA

MasterChef

Hamur için:

4 su bardağı un

2 adet yumurta

1 su bardağı süt

1/2 su bardağı sıvı yağ

1/4 su bardağı sirke

Bir tutam tuz

Nişasta (hamuru açmak için)

İç Harcı için:

2 su bardağı ince çekilmiş ceviz veya antepfıstığı (isteğe göre)

Üzeri için:

250 gram tereyağı

Şerbet için:

3 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

Birkaç damla limon suyu

Derin bir kaba un, yumurta, süt, sıvı yağ, sirke ve tuzu ekleyin.

Tüm malzemeleri bir araya getirerek yoğurun.

Hamur pürüzsüz ve elastik bir kıvam alıncaya kadar yoğurmaya devam edin.

Hamurun üzerine nemli bir bez örtüp 30 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Dinlenen hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın.

Nişasta yardımıyla her bir bezeyi incecik, şeffaf bir hamur tabakası haline gelene kadar açın.

Baklava yapımında hamurun olabildiğince ince açılması, tatlının lezzetini artırır.

Fırın tepsisini yağlayın ve ilk yufkayı yerleştirin.

Yufkaların yarısını tepsiye tek tek sererken aralarına eritilmiş tereyağı sürmeyi unutmayın.

Yufkaların yarısı dizildikten sonra, araya iç harcınızı (ceviz veya Antep fıstığı) serpin.

Kalan yufkaları da yine aynı şekilde kat kat dizerek, her bir katın arasına tereyağı sürmeye devam edin.

Tüm yufkalar serildikten sonra baklavanızı istediğiniz şekilde dilimleyin (genellikle kare veya baklava dilimi şeklinde kesilir).

Kalan tereyağını üzerine dökün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında altın rengini alana kadar, yaklaşık 45-50 dakika pişirin.

Şerbet için su ve şekeri bir tencereye alın, karıştırarak kaynatın.

Şerbet kaynamaya başladıktan sonra birkaç damla limon suyu ekleyin ve kısık ateşte 10 dakika daha kaynatın.

Şerbetin kıvamı ne çok akışkan ne de çok yoğun olmalı.

Baklavanız fırından çıktıktan sonra, 5-10 dakika ilk sıcaklığının geçmesini bekleyin.

Ardından hazırladığınız ılık şerbeti baklavanın üzerine dökün.

Şerbetin her dilime eşit şekilde dağılması için dikkatlice dökün ve baklavanın şerbeti iyice çekmesi için birkaç saat bekleyin.

Şerbetini çeken baklava artık servise hazır.

Not: İsterseniz üzerine ilave antepfıstığı serperek süsleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:179937 • adı:Baklava • gönderen:dolu • indirme tarihi:12.05.2025 - 03:07