# BAKLAVA

3 su bardağı un
250 gram iç ceviz ya da badem
3 su bardağı tozşeker
1 kaşık zeytinyağı (hamur içine)
1/4 su bardağı hamur içine su
5 adet yumurta
3 su bardağı şeker içine su
2 su bardağı sadeyağ
1 adet limon

Hamur tahtası üzerine un elenir, ortası açılır, yumurta, yeteri kadar tuz, zeytinvağı, yağ, su, iki dam'a limon koyup hamur güzelce yoğurulur. Yoğurulurken iki avuç içiyle basarak ileri geri hareket ettirilir. Sağa sola da hamuru uzatır derecesinde yuvarlayarak iki ucu üste katlanır. Islatılmış, sıkılmış bezle hamur örtülür. On beş dakika sonra tekrar katlanır. Böylelikle hamur 7 — 8 defa katlanmış, yoldurulmuş olur. Sonuncu yapışta iki parmak genişliğinde kesilir, yirmi dört parçaya bölünür. Üzerine bez örtülür. Hamur tahta üzerinde bir pazı merdanesi ile altına üs'üne hafif nişasta atarak büyü'ülür. Bir kenara konur, üzerine nişasta serpilir. Dis-er hamur1 açılır, üzerine konur. Böylelikle hamurlar üst üste nisasta-lanarak hazırlanır. Yirmi dört hamuru açamıyacağmızdan ikiye veya dörde bölünür ve altısı ele alınır. Diğerlerinin üstü örtülü, altı hamurun kenarlarına hafif avuç içiyle basılır. Merdane ile kenarlarına hafif hafif açar şekilde gezdirilir. Sonra hamurlar teker teker bir kenara alınır ve gene üzerlerine hfif nişasta serpilir. Altı hamur tamamlandıktan sonra merdane ile hamurun her tarafı açılır. Fakat ortasına fazla merdane vurulmayacaktır. Hamurlar teker teker kalın oklavaya sarılır ve sarılırken de eğer nişastasız yapışık dereceye geliyorsa hafif nişasta serpilir. Böylelikle hamur büyütülür. Diğer geri kalan pazılar da böylelikle açılır. Döşenecek tepsiye hamurun yarısı konur, etrafında kalan parçalar da arasına konur. Dövülmüş ceviz ya da badem serpilir. Diğer geri kalan hamur, kenarları ve kendisi tepsiye döşenir. İstenilen şekilde kesilir, üzerine eritilmiş 2 bardak sadeyağ verilir. On beş dakika bekledikten sonra orta ateşli fırında pişirilir. 3 bardak su ile 3 bardak tozşeker limonlu, kaynamış ve koyu-laşmış ateşten alınır, sıcak sıcak baklavanın üzerine verilir. Bir iki gün bekledikten sonra yenir.

© lezzetler.com tarif no:8188 • adı:BAKLAVA • gönderen:neyzen • indirme tarihi:11.05.2024 - 04:59