BAKLAVA

1 Paket Sana Hamurişi
0,5 Adet limon
2 Adet yumurta
1,5 Kg. toz şeker
1 Paket sana hamurişi margarin
1 Paket kabartma tozu
1 Çay Bardağı sirke
1 Su Bardağı sıvı yağ
1 Su Bardağı ılık süt

Yağ, süt, yumurta ve sirke mikser ile iyice çırpılır. Kabartma tozu 5 bardak una karıştırılarak karıştırma kabına dökülür. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir. Yarım saat kadar hamur dinlendirilir. Hamurdan bir yufkalık parça ayrılır. (Kapak için) Kalan hamur 8 eşit parçaya bölünür. Bölünen 8 parçada kendi arasında 10 a ayrılır. Ufak parçalar avuç büyüklüğünde olacak şekilde nişasta ile açılarak üst üste konur. 10 lu olarak dizilen demet merdane ile tepsi ölçüsünde açılır. Margarin ile yağlanmış tepsiye dizilir. Tüm hamurlar bu şekilde açılır. Her bir yufka arasına ufak kıyılmış ceviz serpilir.(En üste konulmaz) Ve ilk ayrılan hamur parçası tek olarak açılarak en üst kata serilir. 170 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Tavada eritilen sana hamurişi margarin sıcakken üzerine dökülür. Şerbeti için; şeker bir tencereye alınır. Üzerini 3 parmak geçinceye kadar su konur. Kaynamaya yakın limon sıkılarak şerbet kıvama gelir. Baklava soğuk, şerbet sıcak olarak şerbetlenir.

© lezzetler.com tarif no:86595 • adı:Baklava • gönderen:Yasin Türe • indirme tarihi:27.04.2024 - 20:34