



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ BAKLAVA

Necip Usta

13 adet 50 santim çapında baklava yufkası

1 kg. süzme yağ (el dayanır hararete)

Harcı:

250 gr. çekilmiş fıstık

50 gr. pudra şekeri (1/2 kahve fincanı su ile karıştırılıp nemlendirilmiş)

Şurubu:

1,500 gr. şeker

750 gr. su

1/2 kahve kaşığı limon tuzu

Şurup malzemesini beraberce 2 dakika kaynatınız. Baklava hamuru hazırlayıp açarak 13 yufka olarak mermerin üzerine seriniz. Tepsiyi kalıp gibi yufkanın üzerine kapatıp, tepsi büyüklüğünde yufkayı kesiniz. Tepsi büyüklüğündeki yufkaları teker teker üst üste çubuğa sarıp hafif rutubetli bir bezin altına koyunuz. Geride çember halinde kalan yufkayı karşılıklı ortadan kesip dört parçaya ayırdıktan sonra 3 parçasını üst üste ve bir parçasını ayrı olarak rutubetli bir bezin altına koyunuz ve tepsinin altına hafif yağladıktan sonra üç parça üstüste koyduğunuz yufkadan teker teker muntazam olarak bir sıra tepsinin kenarlarından ikişer parmak dışarı taşıyarak tepsinin altına diziniz ve her diziş tamamlanınca bir fırça ile yağmur yağar gibi yağ serpiniz ve kalan yufkaları da aynı şekilde dizip yağ serptikten sonra hazırlamış olduğumuz fıstığı müsavi şekilde üzerine yayınız ve tepsinin kenarlarından sarkan hamurları da fıstığın üzerine deviriniz. Parça olarak ayırdığınız bir parça hamurun hepsini teker teker hiç yağ serpmeden fıstığın üzerine diziniz ve tekrar yağ serpip oklavaya sarıulğınız yufkaları da teker teker yağ serperek dizip en üstünü yağlamayınız ve bir bıçağın tersi ile bakla-vanm kenarlarını tepsinin iç kenarından aşağıya bastırdıktan sonra, keskin bir bıçakla, arzu ettiğiniz şekilde kesip yağın üzerine dikkatlice dökerek fırına sürünüz. Üzeri beyaz kalmak şartıyla pişirip yağın süzdürüp hemen şurubunu kaynar olarak dökünüz ve soğuyunca servis ediniz.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 14.12.2015