BEYAZ BAKLAVA (ZONGULDAK)

https://www.kulturportali.gov.tr

3 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
Yarım litre süt
100 gr margarin
Ceviz içi
1 paket nişasta unu
1 adet limon
Şerbeti için;
3 kg şeker
2 lt su
1 adet limon suyu

Yukarıdaki malzemeler karıştırıldıktan sonra, un koyularak ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edilir. Hamur 55 adet parça yapılarak, bezleri arasına 15-20 dakika dinlenmesi için bırakılır daha sonra oklava ile üzerine nişasta serpilerek yufka büyüklüğünde açılır. Açılan yufkalar hafif kurutulur. Büyük bir tepsinin altı yağlanır. Kuruyan yufkalardan 5 tanesi tepsiye konur üzerine dövülmüş ceviz serpilir. 54 adet beze bitene kadar bu işlem tekrarlanır. Daha sonra tepsideki yufkaların üzerine kalan 1 adet beze açılarak kurutmadan yerleştirilir. Hamur, bıçakla baklava şekli verilerek kesilir, üzerine eritilmiş margarin karışımı kaşıkla serpilir. Fırında çok kızarmadan pişirilir. Hafif ılık iken şerbeti dökülür. Böylece beyaz baklava hazırlanmış olur.

Not: Şerbet kaynarken şekerlenmemesi için çok az tuz ilave edilir.

© lezzetler.com tarif no:115825 • adı:Beyaz Baklava (Zonguldak) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:46