BEYPAZARI BAKLAVASI (ANKARA)

https://www.beypazari.info

1 kilogram un
2 adet yumurta
500 gram ceviz içi
1/2 adet limon
100 gram yoğurt
500 gram tereyağı
1 kilogram tozseker
250 ml. siviyağ
tuz

1 su bardaği unu hamuru açarken kullanmak için bir kenara ayirin. Kalan unu sivi yağ, yumurta, yoğurt ve 1 tatli kasiği tuz ile karistirin. Yoğurup hamur haline getirin. 40 parçaya ayirip üstü örtülü olarak 30 dakika bekletin. Unlu zemin üzerinde incecik açin. Tepsiyi yağlayin. Açtiğiniz yufkalari tepsiye 20 kat dizin. Cevizleri robotta çok ince çekin. Yufkalarin üzerine cevizlerin hepsini serpip esit sekilde yayin. Kalan hamurlari da açip tepsiye yerlestirdikten sonra keskin bir biçakla baklava seklinde kesin. Tereyağini küçük bir tavada eritip bekletmeden baklavanin üzerine dökün. 180ø isittiğiniz firinda 1 saat pisirin. surup için toz sekeri, 750 ml. su ve 1/2 adet limonun suyu ile 15 dakika kaynatin. Ilininca baklavanin üzerine döküp servis yapin.

ML® Beypazarı Simidi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:47083 • adı:Beypazarı Baklavası (Ankara) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:01.05.2024 - 17:50