BOHÇA BAKLAVA

Yarım su bardağı erimiş tereyağı
yarım su bardağı sıvıyağ
1,5 su bardağı süt
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı sirke
4-5 bardak un
İçi:
300 gr ince çekilmiş ceviz
400 gr buğday nişastası (hamurları açmak için)
250 gr. tereyağı (baklavanın üzerine gezdirmek için)
Şerbet:
5 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu

Şerbet için su ve şekeri kaynatın. 10 dakika sonra limon suyunu ekleyip soğumaya bırakın. Hamur malzemeleriyle yumuşak bir hamur yapın (Poğaça hamuru kıvamında). Üzerini örtüp iç malzemeyi hazırlayana kadar 10-15 dakika dinlendirin. Hamuru önce üçe bölün. Ardından her birini ceviz büyüklüğünde 15 parçaya ayırıp yuvarlak şekil verin. İlk 15 partinin her birini merdaneyle yemek tabağı büyüklüğünde açıp arasına nişasta serpin ve üst üste dizin (en üste serpmeyin). İkinci ve üçüncü grubu da aynı şekilde yapın. İlk yaptığınız partiden başlayıp merdaneyle yaklaşık 35-40 cm çapında daire şeklinde açın. Bunu büyük karelere bölüp ortalarına birer tatlı kaşığı kadar ceviz koyup fotoğraftaki gibi bohça şekli verin (uçlarını iyice yapıştırmaya gayret edin). Diğer grupları da aynı şekilde yaptıktan sonra tepsiye dizip 3-4 saat (veya 1 gün) buzdolabında üzerini streçle kapatarak bekletin. Pişireceğiniz zaman 250 gr tereyağını yakmadan iyice kızdırın. Her baklavanın üzerine değecek şekilde tereyağını dökün.180 derece fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Fırından çıktıktan sonra hafif ılınınca soğuk şerbeti dökün.

© lezzetler.com tarif no:12334 • adı:Bohça Baklava • gönderen:Cemile • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:11