



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA BAKLAVA

Un
250 gr. nişasta
1 çay bardağı sıvı yağ
250 gr tereyağı veya sıvıyağ
1 yumurta
1 çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı sirke
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı su
İç malzeme:
250 gr kavrulmuş ceviz veya fındık
1 çay bardağı toz şeker
Şerbet için
6 bardak toz şeker
5 bardak su
Yarım limon

Yoğurt, yumurta, sıvı yağ, kabartma tozu, sirke ve 1 çay bardağı suyu bir kaptan iyice karıştırıp alabildiği kadar un ilave ediyoruz. Poğaça jhamuru kıvamında bir hamur elde ediyoruz. 15-20 dakika kadar dinlendiriyoruz. Bu arada 5 bardak suyu ve şekerini kaynatıp içine 4-5 damla limon sıkarak soğumaya bırakıyoruz. Yarım paket margarin eritip hazırlıyoruz. Ceviz veya kavrulmuş fındığı toz şekerle bir tabakta karıştırıyoruz. Hamurdan koparttığımız ceviz büyüklüğündeki parçaları nişasta serpererek yufka inceliğinde açıyoruz. Bir fırça yardımıyla açtığımız hamurlara erittiğimiz margarinle sürüp iç malzemeyi serpiyoruz. Sonra oklavaya sarıp iki tarafından içeri doğru iterek oklava üzerinde hamuru iki uçtan büzüyoruz. Oklava ile birlikte bir borcama veya tepsiye sıyırarak çıkarıyoruz. Bu işlemi hamur bitene kadar uyguluyoruz. Üzerine kalan margarini döküyoruz. Nar gibi kızarana dek yaklaşık 45 dakika fırında pişiriyoruz. Şerbeti dökmek için baklavanın ılınmasını bekliyoruz (şerbet sıcakken dökülürse hamur oluyor). Ilık şerbeti üzerine döküp çekene kadar dinlenmeye bırakıyoruz.



Fotoğraf İsmet Atabay tarafından gönderilmiştir. 6.2.2017