BURMA BAKLAVA

2 adet yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İç harcı için:
500 gram ceviz çekilmiş ceviz içi
Hamuru açmak için:
1 su bardağı nişasta
Üzeri için:
250 gram tereyağı
Şerbeti için;
5 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
2 çay kaşığı limon suyu

Tatlının şerbeti için su ve şekeri bir tencerede karıştırıp 10 dakika kadar kaynamaya bırakın.
Limon suyunu da ekleyip şerbeti soğumaya bırakın.
Hamur için tüm malzemeleri bir kaba alın ve güzelce yoğurun ve bir süre dinlendirin.
Daha sonra büyüklükte bezelere ayırın.
Bezeleri nişasta yardımıyla açıp yufka haline getirin.
Yufkanızı ince olacak şekilde açın ve içine ceviz koyun.
Daha sonra yufkayı ortadan ikiye kesin ve oklavaya sarın.
Ardından oklavanın iki tarafından da elinizle büzüştürerek ortada toplayın ve oklavayı dikkatle yufkanın içinden çıkarın.
Baklavanızı dilediğiniz boyutta kesin ve tepsiye yerleştirin.
Diğer yufkalara aynı işlemi uygulayın.
Tereyağını tavada kızdırıp tatlıların üzerine dökün.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tatlınızı fırına verin.
Tatlınız güzelce piştikten sonra fırından aldın ve üzerine şerbetini gezdirin.
Tatlı şerbeti çektikten sonra servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:167462 • adı:Burma Baklava • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 22:56