BURMA KATLI BAKLAVA

Arzu Sarkun

Un,
250 gr. nişasta,
1 çay bardağı sıvı yağ,
1 yumurta,
1 çay bardağı yoğurt,
yarım çay bardağı sirke,
1 paket kabartma tozu,
1 çay bardağı su
Üzeri için:
250 gr tereyağı veya sıvıyağ
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 kapta iyice karıştırıp alabildiği kadar un ilave ediyoruz. Poğaça hamuru kıvamında bir hamur elde ediyoruz. Yani kulak memesi yumuşaklığında, sert olmayan bir hamur. 15-20 dakika kadar dinlendiriyoruz. Bu arada şerbeti kaynatıp içine 4-5 damla limon sıkarak soğumaya bırakıyoruz. 1 paket tereyağını eritip hazırlıyoruz. Ceviz veya kavrulmuş fındığı toz şekerle bir tabakta karıştırıyoruz. Hamurdan 20 adet kopardığımız ceviz büyüklüğündeki parçaları nişasta serperek yufka inceliğinde açıyoruz. Hamurları açtıktan sonra oklavaya sarıyor ve büzüştürüyoruz. Sonra yeniden oklavadan alıp açıyoruz. Buruş buruş oval hamurlarımız oluyor. Bu buruşuk hamurlardan ilk 4 yufkayı bolca yağlanmış bir tepsiye alıp, her 4 yufkada bir dövülmüş ceviz serpelim. Kalan 10 bezeyi de açalım. Onları da yine aralarına ceviz serperek tepsiye alalım. Ve en son tatlının kızgın yağını döküyoruz. Tatlının yağını dökerken çok kaynak olmasına dikkat edin. Hatta kaşık kaşık tepsiye dökerken, kaşığın içinde bile fık fık kaynayacak kadar sıcak olmalı. Önceden ısıtılmış fırına baklavayı atıyoruz ama bu sefer kısığa getiriyoruz fırını. Çok kısık ateşte yavaş yavaş altın sarısı renk alana kadar pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:18352 • adı:Burma Katlı Baklava • gönderen:R.Dumankaya • indirme tarihi:25.04.2024 - 18:31