



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BÜZME BAKLAVA

1 çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı ılık su
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Açmak için:
Göz kararı nişasta ve un
İçi için:
Dilediğiniz miktarda ceviz
Üzeri için:
2 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı dolusu tereyağı
Şerbeti için:
4 su bardağı su
4 su bardağı şeker
1-2 damla limon

Süt, sıvı yağ, ılık su, yumurta, kabartma tozu, sirke, tuz ve unu karıştırıp yoğurarak ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin.

Hamuru küçük bezelere ayırın.

Üzerini nemli bir bezle örttüğünüz bezeleri yarım saat kadar dinlenmeye alın.

Bu esnada tatlının şerbeti için şekerle suyu karıştırın.

Şerbet kaynama noktasına gelince içine limon suyunu ekleyin.

Şerbetin kıvamı koyulaşınca altını kapatıp soğuması için kenara alın.

Dinlenen hamurları un ve nişasta karışımıyla incecik açın.

Yufkaları dört parmak genişliğinde şeritler halinde kesin.

Şeritlerin üzerine dövülmüş ceviz serpin.

Şeritleri oklava yardımıyla sarıp, iki tarafından büzüştürerek şekil verin.

Oklavadan çıkarıp fırın tepsisine yerleştirin.

Tereyağını eritip sıvı yağla karıştırın ve bir fırça yardımıyla bu yağlı baklavalara üzerine sürün.

Fırını 175 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin.

Tatlıları üzeri kızarana kadar fırınlayıp çıkarır çıkarmaz üzerine soğumuş şerbeti dökün.

Yarım saat kadar tatlıların şerbeti çekmesini bekledikten sonra üzerini dilediğiniz gibi süsleyip servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:156970 • adı:Büzme Baklava • gönderen:Doctor • indirme tarihi:10.04.2025 - 10:28