CEVİZLİ BAKLAVA

5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 çay bardağı sıvıyağ
2 çay bardağı yoğurt
2 yumurta
2 çay bardağı su
2 su bardağı nişasta
2 su bardağı pirnç unu
400 gr. tereyağı
400 gr. çekilmiş ceviz
Şerbeti İçin;
5 su bardağı tozşeker
3,5 su bardağı su
yarım limon suyu

Un, bartma tozu, yoğurt, sıvıyağ ve yumurtayı ilave ederek karıştırın. Suyuda ekleyerek yoğurun. Hamurun üzerini nemli bezle örtüp 30 dakika dinlendirin. Nişasta ile pirinç ununu bir kapta karıştırın. Hamurdan eşit büyüklükte 60 beze hazırlayın. Tezgahı unlayın, her bezenin üzerine nişastalı pirinç unu serperek 8-10 santim çapında açın. Yufkaları 10ar 10ar üst üste yerleştirip 6 hamur gurubu hazırlayın. Her birini tepsi büyüklüğünde açarak kalın bir yufka haline getirin ve 20 dakika dinlendirin. Fırın tepsisini yağlayın. Tereyağını eritip ılınmaya bırakın. Birinci gurup yufkayı tepsiye yayın üzerine tereyağı gezdirip ceviz serpin. İkinci gurup yufkayı üzerine yayın. Eritilmiş tereyağı gezdirip ceviz serpin ve son yufka gurubunu yayın. Baklava şeklinde dilimleyin. Kalan tereyağını baklavanın üzerine gezdirin. Kısık ateşli fırında mümkün olduğunca yavaş pişirin. Üzeri kızarınca fırından alıp soğumaya bırakın. Şerbeti hazırladıktan sonra baklava ılıyınca soğuk olarak dökün.

ML® Çikolatalı Baklava için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5750 • adı:Cevizli Baklava • gönderen:agali • indirme tarihi:10.05.2024 - 09:56