CEVİZLİ BAKLAVA

500 gr buğday nişastası
4 bardak un
1 paket kabartma tozu
1 bardak ılık süt
100 gr tereyağı
1 yumurta
250 gr dövülmüş ceviz
5 bardak şeker
4 bardak su
Yarım limon suyu
150 gr tereyağı

İlk olarak bir kabın içine 4 su bardağı unumuzu, kabartma tozumuzu, eritilmiş 100 gr. tereyağını, 1 adet yumurtayı, ılık sütümüzü koyarak iyice kulak memesini kıvamına gelecek kadar yoğuruyoruz ve 10-15 dk. dinlemesini bekliyoruz. Dinlenmiş olan hamurumuzu 3 parçadan 16 adet eşit parçalar kopararak yine 5 dk. kadar dinlendiriyoruz. Daha sonra her küçük bezeyi merdane ile bir yemek tabağı büyüklüğünde açın ama aralarına bolca nişasta serpin ve böylece 16 elde ettiğimiz parçaların hepsini üst üste koyun ama en üstekine yani tepsimizin en üstündeki kata nişasta serpmeyin ve yine merdane ile yuvarlak fırın tepsimiz büyüklüğünde açın. Bu şekilde hepsinden 16'lı 3 adet grup elde edin. Fırın tepsimizi iyice yağlayın öncelikle ilk 16'lı grubu tepsimize yayın ve üzerine cevizlerimizin yarısını dökün sonra 2.inci 16 'lı grubumuzu koyun ve üzerine kalan cevizlerimi serpin kalan cevizleri de bunun üzerine serpin. Son grubu da açıp en üste serin ve son 16'lı grubu da tepsimize yaydıktan sonra yufkaları baklava dilimi şeklinde dilimleyin. Bir tavada kızartacağımız kızgın 150 gr. tereyağını yufkaların her yerine gelecek şekilde dökün ve 200C fırında nar gibi kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardığımız baklavamızı soğuması için bir kenara koyarken bir tencerenin içine Su ve şekerimizi iyice kaynatın ve kaynadıktan sonra yarım limon suyu koyarak bir taşım daha kaynatın. Yine baklava soğuk şerbet ılık iken şerbetimizi baklavamızın üstüne dökün ve 5-6 saat bekletin.

© lezzetler.com tarif no:74554 • adı:Cevizli Baklava • gönderen:Tutkunaz • indirme tarihi:18.04.2024 - 19:48