BAKLAVA

500 gr. baklavalik un
2 adet yumurta
1/2 limon suyu
1 yemek kasigi zeytinyağı
1 çay kasigi tuz
250 gr. ceviz içi (arasina koymak için)
Hamuru açmak için:
250 gr. nisasta (2,5 su bardagi)
Surubu:
1 kg. tozseker (5 su bardagi)
4 bardak su
1/2 limon
Üzerine dökmek için:
500 gr. yag (tereyağ, margarin)

Elenmis unun ortasina 2 yumurta kirin. Tuz, limon suyu, zeytinyağı koyun. 3/4 bardak suyu azar azar katarak bir hamur yapin ve iyice yogurarak özlestirin. Hamuru islak bezin altinda 15 dakika dinlestirin.
Dinlenen hamuru elle uzatip bükerek tekrar yogurun. Silindir biçimde uzatin ve iki ceviz büyüklügünde parçalara bölün. Avuç arasinda yuvarlayarak, küçük pazilar yapin. (Kurumamasi için üzerine nemli bez örtün.)
Hamurlari tek tek ince açin.
Tepsiye yufkalarin yarisini yerlestirin. Üzerine ince dövülmüs ceviz serpin. Diger yarisini da üzerine kapatin. (Tepsiden sarkan hamurlari kesip aralarina dagitin.) Keskin bir biçakla baklava biçimden kesin. Ertilip tortusu alinmis sicak yagi üzerine gezdirin.
Ortadan daha sicak firinda 40 dakika pisirin. Fazla yagi süzdürün. Ölçülü sekerle suyu kaynatip limon sikin ve kabugunu da içine atin. Soguk surubu sicak hamurun üzerine gezdirin. Tatlisini çekince servis tabagina alin

Fotoğraf "tıpatıp" tarafından gönderildi. 11.06.2019

© lezzetler.com tarif no:951 • adı:Cevizli Baklava • gönderen:blackangel.oba • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:50