



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAKLVA (ALAŞEHİR MANİSA)

Ali Yavuz

Hamuru için:

2 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı su

Yarım su bardağı sıvıyağ

500 gr tereyağı

1 yemek kaşığı sirke

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı karbonat

1 adet limon

500 gr nişasta

Yarım kg un

Ceviz

Şurubu için:

4 su bardağı şeker

4,5 su bardağı su

1-2 damla limon

Yumurta, su, yoğurt, sıvıyağ, sirke, kabartma tozu ve karbonatı yoğurma kabına alınır.

Üzerine limon suyu ve bir çimdik tuz ilave edilir, kontrollü bir şekilde un eklenir. Hamur, yumuşak bir hamur olmalıdır.

Yarım saat dinlenmeye bırakılır, ne kadar çok dinlenirse o kadar kolay açılacaktır.

Dinlenen hamur, tezgâha alınır, ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır.

Ayrılan parçalar yuvarlanır, nişasta dökülen bir tepsiye alınır. Üstü kapatır ki, kurumasın.

Nişastayla küçük bir tabak büyüklüğünde tek tek açılır.

Açılan bezeler, üst üste dizilir, hepsi bittikten sonra yedişerli açılır,

Yeni açılan bezeler tepsiye döşenir, arasına eritilen tereyağından gezdirilir.

Orta kata geldiğinde rondodan geçirilen cevizlerden bolca serpiştirilir.

Aynı şekilde diğer bezelere devam edilir.

En son kapatılıp kesme işlemine geçilir, eritilen tereyağından üstüne dökülür ve fırına verilir.

Kıpkırmızı olana kadar pişirilir.

Şurup önce kaynatılır, sonra soğumaya bırakılır.

Baklavanın ilk sıcaklığı geçtikten sonra şurubu dökülür.

Not: Bu ölçüler büyükçe bir tepsi içindir. İsteğe göre malzemeler azaltılabilir. Ev yapımı cevizli baklavamız, genellikle bayramların vazgeçilmezidir.



© lezzetler.com tarif no:178558 • adı:Cevizli Baklava (Alaşehir Manisa) • gönderen:Gül • indirme tarihi:28.04.2025 - 12:26