CEVİZLİ EV BAKLAVASI

1100 gr. un
1 tutam tuz
3 adet yumurta
600 gr. eritilmiş tereyağı
250 ml. su (1 su bardağı)
300 gr. buğday nişastası
200 gr. ceviz içi (dövülmüş)
Şurubu için
2 kg. tozşeker (8 su bardağı)
1750 ml. su (7 su bardağı)
1/2 adet limonun suyu

Hamuru yoğuracağınız kaba unun 800 gramını, tuzu, yumurtaları, eritilmiş tereyağını 1 çay kaşığını ve suyu koyarak parmak uçlarınızla karıştırın. Yumuşak dokulu, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar malzemeyi iyice yoğurun. Hamuru 10 eşit parçaya bölüp üzerine nemli bir bez örtün ve 10 dakika dinlendirin.
Fırınınızı 160 C'ye ayarlayıp ısıtın. Dinlenmiş hamur parçalarını mermer bir zemin üzerinde oklava ile mümkün olduğunca ince yufkalar halinde açın. Yufkaları açarken üzerlerine kalan unu veya aynı miktarda buğday nişastasını serpin. Bütün hamur parçalarının açılması tamamlanınca elde ettiğiniz yufkaları üst üste koyun. Tatlıyı pişireceğiniz tepsiyi ters olarak üzerlerine kapatıp, tepsiyi aşan fazlalıkları bir bıçakla keserek alın. Tepsiyi yağlayın. Dibine 2 kat yufka döşeyin. Aralarına fırça ile eritilmiş tereyağdan sürün. Kalan yufkaların yansını da tepsiye döşeyerek tekrar sürün. İri çekilmiş cevizleri bu katın üzerine yerleştirin. Yufkaların öbür yarısını aralarına tereyağı sürerek cevizlerin üzerlerine kapatın. Yufkalann döşenmesi bitince bir bıçağın tersi ile kenarlarını tepsinin dibine doğru itin. Tatlıyı kesin.
Kalan eritilmiş tereyağını 70-80 C ye kadar ısıtın. Tatlının üzerini kaplayacak biçimde tepsiye dökün. Tepsiyi sıcak fırına sürün. Baklavalar kabarıp, üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin.
Şurubunu hazırlamak için şekeri ve suyu bir tencerede kanştırarak kaynatın. Şurup kıvamına gelince limon suyunu katıp kanştınn. Bir taşım kaynatıp ateşten alın. Pişen tatlıyı fınndan alıp 2-3 dakika dinlenmeye bırakın. Üzerine kaynar haldeki şurubunu dökün. Kendi tepsisinde soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17174 • adı:Cevizli Ev Baklavası • gönderen:AdıgüzelUğurla • indirme tarihi:04.05.2024 - 16:50