CEVİZLİ EV BAKLAVASI

Hamuru için:
½ çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
5 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
½ çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı sirke
1 su bardağı süt
İçi için:
500 gram dövülmüş ceviz içi.
Üzeri için:
300 gram tereyağı (21 yemek kaşığına tekabül ediyor)
Açmak için:
1 su bardağı un
1 su bardağı nişasta
Şerbet için:
5 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı limon suyu

İlk olarak şerbet hazırlanmalı ve soğutulmaya bırakılmalı. Şerbet için; şeker ve su bir tencereye alınır. Şeker tamamen eriyip, şerbet kaynamaya geçince 15 dakika daha kaynatılır. Akabinde limon suyu da eklenir ve 5 dakika daha kaynatılır. Son olarak ocağın altı kapatılır ve şerbet soğumaya bırakılır.
Hamurun hazırlanması için süt harici tüm malzemeler bir kaba koyulur ve ılık süt yavaş yavaş ilave edilerek malzemelerle yoğurulmaya başlanır. Hamurun kıvamına göre daha fazla süt ya da un eklenebilir.
Hamur en az 15 dakika yoğurulur ve kulak memesi kıvamında bir hamur haline getirilir.
Hazırlanan hamur 30 eşit parçaya bölünür. Tüm parçaların üstü kurumasın diye nemli bir bezle örtülür.
Açma işlemi için un ve nişasta bir kapta karıştırılır, her bir beze için her seferinde bir miktar nişastalı un karışımından dökülür. Önce pasta tabağı büyüklüğünde açılır. Her bir hamurun üstüne tekrar nişasta ve un karışımından dökülür. Açabileceğiniz kadar ince bir şekilde yuvarlak fırın tepsisi büyüklüğünde açılması önerilir. Açılan hamurların arasına birbirine yapışmaması için nişasta ve un karışımı dökülür, üst üste dizilir. Akabinde nemli bir bez örtülerek 5 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.
Kullanılacak tepsinin dibi ve kenarları eriyen tereyağıyla güzelce yağlanır (fırça kullanılabilir).
Tepsiye 3 kat yufka serilir ve üzerine bolca ceviz serpiştirilir. Akabinde üstüne 1 kat daha yufka serilerek tekrar ceviz eklenir. Aynı şekilde 1 kat daha yapılır. Sadece en üst kata 2 kat yufka serilir ve üstüne ceviz serpilmez. Tüm malzemeler bittikten sonra baklava istenildiği gibi dilimlenir. Ayrıca eritilen tereyağı tepsinin her bölümünde gezdirilir.
Hazırlanan tarif önceden ısıtılmış bir fırında, 180 derecede ısıtılır. Yaklaşık 25 dakika kadar pişirilir.
Baklava fırından çıkartılınca üstüne soğumuş olan şerbet dökülür ve şerbet çekilene kadar en az 3 saat bekletilir.
Şerbet çektiğinde servise hazır hale gelir (ılık ya da soğuk olarak servis edilebilir).

Not: Hamurun daha ince ve kolay açılması için içerisine sirke ilave edilmeli. Glütenin açığa çıkıp hamura esneklik oluşturması için en az 15 dakika yoğurulması gerekir. Şerbet soğuk, tatlı sıcak olmamalı. 1 adet büyük tepsi 15 porsiyon olarak düşünülmüştür.

© lezzetler.com tarif no:171857 • adı:Cevizli Ev Baklavası • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:22.05.2024 - 20:25