



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DONDURMALI ÇİKOLATALI BAKLAVA

Baklava için:

- 1 paket buğday nişastası
- 1 paket kabartma tozu
- Yeterince buğday unu
- 1 su bardağı süt
- 3 adet yumurta
- 10 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 çay bardağı sıvı ayçiçeği yağı
- Yarım limonun suyu ve kabuğunun rendesi
- 1 su bardağı badem kırığı
- 1 su bardağı damla çikolata
- Bir tutam tuz
- Şerbeti için:
- 4 su bardağı toz şeker
- 6 su bardağı su
- 4-5 adet karanfil
- Yarım limonun suyu
- 1 adet çubuk tarçın
- Servis için:
- 2 su bardağı süzme yoğurt
- 1 çay bardağı badem kırığı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1-2 yemek kaşığı bal
- Taze nane yaprakları
- 1 paket çikolatalı sos

Fırınınızı önceden 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Bir karıştırma kabına un ve kabartma tozunu eleyerek aktarın. Ortasını çukurlaştırıp diğer hamur malzemelerini ilave edin. Buğday ununu kıvamını kontrol ederek eklemeye devam edip, kıvamını aldığı anda 10-12 dakika yoğurun. Hazırladığınız hamuru top şekline getirip, 15 dakika dinlendirin.

Dinlenmiş hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparın. Her bir parçayı çalışma unu serpiştirilmiş tezgahta, merdane yardımı ile tepsinizle aynı ölçülerde açın. Açtığınız baklava yufkalarını inceliğine göre 6-8 adet üst üste getirip merdane ile üstlerinden geçin. Aralarına badem ve damla çikolata karışımı serpiştirin. Bu işlemi 4-5 kez tekrarlayın. En üste yufkaları 4-5 kat üst üste açıp yerleştirin.

Son katın yufkalarını kenardan tepsinin içerisine sıkıdırdıktan sonra her iki yöne kesiklerle baklava şeklini verin ve önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin. Bir sos tenceresinde tüm şerbet malzemesini kaynatarak pişirin. Ocaktan aldığınızda süzgeç yardımıyla karanfil ve çubuk tarçını içinden alın. Soğuyan baklava üzerine ılık şerbeti gezdirerek dökün.

Bir karıştırma kabında süzme yoğurt, toz badem ve tarçını mikser yardımı ile 2-3 dakika karıştırın. Dondurucuda 3-4 saat bekletin. Baklavaları, üzerinde bal gezdirilmiş yalancı yoğurt dondurması ve taze nane yaprakları ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:143782 • adı:Dondurmalı Çikolatalı Baklava • gönderen:karnak • indirme tarihi:19.09.2024 - 09:20