ELMALI BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASI)

1 paket hazır baklavalık yufka
2 adet elma rendesi
100 gram dövülmüş ceviz
100 gram tereyağı
50 gram esmer şeker
Yarım çay kaşığı tarçın
50 gram bal
150 gram kaymak

Elma rendelerini 1 tatlı kaşığı tereyağı ve 50 gram esmer şeker ile 7-8 dakika pişirin. Çekilmiş ya da dövülmüş cevizleri ilave edin. Yarım çay kaşığı toz tarçın ekleyin ve bir kenarda soğumaya bırakın.
Baklavalık yufkayı kullanırken sürekli yufkaları nemli tutmaya özen gösterin çünkü çok ince olduklarından çabuk kuruyabilirler. 15 santimetre eninde ve dikdörtgen şeklinde kesip hazırladığınız 20 adet yufkayı üzerine bir bez örterek bir kenara alın.
Bir tavada tereyağının kalanını yaklaşık (75 gram kadar) eritin. İki yufka yaprağının arasına önce erittiğiniz tereyağını fırçayla sürün. Hazırladığınız elma ve ceviz içlerini 15 santimetre eninde kestiğiniz baklava yufkalarının içine, sosis şeklinde incecik yerleştirin ve yufkaları rulo şeklinde sarın. Çapı yaklaşık 2 santimetre olan rulolar yaparsanız elma harcı içinden dökülmez.
180 derecede ısıtılmış fırında, bir fırın kağıdı yerleştirilmiş tepsiye dizdiğiniz baklavaları 20-25 dakika renkleri hafif pembeleşene kadar pişirin. Fırından sıcak sıcak çıkardığınız bu baklavalara fırçayla bolca bal sürün ve servis tabağına alın. Kaymak parçaları ile ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:143480 • adı:Elmalı Baklava (baklava yufkası) • gönderen:Ahıska'lı • indirme tarihi:18.04.2024 - 14:16