ELMALI BAKLAVA

Baklava hamuru için:
2 yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı tozşeker
5.5 su bardağı un
1 çorba kaşığı sirke
Hamuru açmak için:
1 su bardağı buğday nişastası
Üzeri için:
250 gr tereyağı
iç harcı için:
6 elma
3 çorba kaşığı tozşeker
3 çorba kaşığı su
1 su bardağı kıyılmış tuzsuz badem
Şerbet için:
3 su bardağı tozşeker
4 su bardağı su

İç harcı için, elmaların kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Su ve şekeri bir tencereye alıp karamel haline gelinceye kadar pişirin. Küp kesilmiş elmaları ilave edip kısık ateşte 15 dakika pişirin. Kıyılmış bademi ekleyip birkaç dakika daha pişirdikten sonra soğumaya bırakın.
Baklava hamuru için, yumurta, sıvıyağ, yoğurt, süt, şeker, sirke ve tuzu hamur yoğurma kabında karıştırın. Unu azar azar ekleyip yoğurun. Hamuru tezgahın üzerine alıp pürüzsüz bir hamur yoğurun. Üzerini örtüp 20 dakika bekletin.
Hamuru 30 eşit bezeye ayırın. 15 bezeyi üzerlerine nişasta serperek tek tek pasta tabağı büyüklüğünde açın. Açtığınız yufkaları aralarına nişasta serpip üst üste yerleştirin. Oklava ile tepsi büyüklüğünde bir yufka açıp yağlanmış tepsiye yayın. Üzerine elmalı harcı yayın. Kalan 15 bezeyi de aynı şekilde açıp harcın üzerine yayın. Kare şeklinde kesip dilimleyin.
Tereyağını tavada eritip baklavanın üzerine gezdirerek dökün. 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp yarım saat bekletin. Şerbet için, şeker ve suyu bir tencereye alıp kaynayıncaya kadar karıştırın. Koyulaşması için 10 dakika kısık ateşte kaynatın. Sıcak şerbeti ılık baklavanın üzerine gezdirerek dökün. 2 saat bekletip servis yapın.

ML® Elmalı Hamur Tatlısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:18424 • adı:Elmalı Baklava • gönderen:BnSONY • indirme tarihi:17.04.2024 - 01:30