EV BAKLAVASI (ALANYA ANTALYA)

http://alanya.bel.tr

Hamuru için;
1 su bardağı su
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
Üzeri için;
250 gr tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket margarin
Şerbeti için;
2,5 kg şeker
3 lt su
Yarım limonun suyu
Arasına:
1 kg dövülmüş ceviz
Süslemek için:
Badem
Hamuru Açmak için:
1/2 kg un
1/2 kg nişasta

Su ve Şeker şerbet yapılacak tencereye alınır ve kaynatılmak üzere ocağa konulur. Limon suyu şerbeti ocaktan almadan 10 dk önce şerbete eklenmelidir. Şerbet kaynadıktan sonra kısık ateşte kıvamı yoğunlaşana kadar kaynatılır.
Hamur için tüm malzemeler karıştırılır. Aldığı kadar un eklenir. Hamurun kıvamı kulak memesi kıvamından çok az sert olacak şekilde hamur yoğrulur.
Elde edilen hamurdan yapılacak tepsinin büyüklüğüne göre çok ince bir biçimde yufka açılır. Yufkalar açılırken yufkayı kolay açabilmek için nişasta ve un karışımından serpilir.
Tabanı tereyağı ile yağlanan tepsiye, açılan yufkalardan 4 tanesi yerleştirilir. 4. yufkanın üzerine çok ince biçimde dövülmüş çeviz serpilir.
4.yufkanın üzerine ceviz serpildikten sonra her yufkanın üzerine ceviz atılmaya devam edilir.
Yufka sayısı 30-40 olduğunda tamamlanır. Son iki yufkanın arasına ceviz atılmaz. En son yufkanın sadece alt kısmı erimiş yağ ile yağlanır ceviz konulmaz.
Tepsideki baklavalar bıçakla kesilerek üzerine kaynatılarak beyazlatılan ve kabukları soyulan badem içleri batırılarak süslenir.
Kızartılmış yağ tepsinin üzerinde kuru yer kalmayacak şekilde gezdirilerek dökülür. Orta hararetli fırında tamamen pişen ve kızaran baklava çıkartılır. Şerbeti dökülür.

Not: Dökülecek olan şerbet ılık baklava soğuk olacak şekilde olmalıdır. Tarif orta boy yuvarlak sini için verilmiştir. Evde hazırlanan baklava odun fırınlarında pişirtitebiiir.



© lezzetler.com tarif no:146217 • adı:Ev Baklavası (Alanya Antalya) • gönderen:hemşiranım • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:07