EV BAKLAVASI

1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
Yarım limon suyu
1 paket kabartma tozu
1çay kaşığı tuz
Yeterince un
İçi için:
Fındık veya ceviz içi
Üzeri için:
Yarım paket margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
Açmak için:
Nişasta
Şerbeti için:
1 kilo şeker
2 litre su

Yoğurma kabına hamur malzemelerimizi alıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuruyoruz
Hamurdan ceviz büyüklüğünde 60 tane beze yapıyoruz ve bezeleri nişasta ile merdane yardımıyla tabak içi büyüklüğünde açıyoruz
Aralarını bol bol nişastalayarak 10 ar 10 ar açıyoruz
Yuvarlak tepsiye koyup aralarına bolca fındık içi serpiyoruz
Hamurlar bitene kadar bu işlemi yapıyoruz
Daha sonra tatlımızı keskin bir bıçakla dilimliyoruz
Erittiğimiz margarin ve sıvı yağ karışımını üzerine gezdirip
Önceden ısınmış 200 dc fırında kızarana kadar pişiriyoruz,
Şerbetimizi yarım saat pişirdikten sonra sıcak olarak soğuk tatlılarımıza döküp soğumasını bekliyoruz ve servis yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:133125 • adı:Ev Baklavası • gönderen:lalifer • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:36