



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV BAKLAVASI

Milli Eğitim Bakanlığı(8 ile 12 kişilik)

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 su bardağı ılık süt

1 paket kabartma tozu

100 gram eritilmiş tereyağı

1 yumurta

250 gram dövülmüş ceviz içi

500 gram buğday nişastası

Üzeri için:

150 gram eritilmiş kızgın tereyağı

Şerbeti için:

5 su bardağı şeker

3,5 su bardağı su

Yarım limonun suyu

Hamur malzemeleri ile poğaçaya hamuru kıvamında yumuşak bir hamur hazırlanır.

Hamur 15-20 dakika dinlendirilir.

Dinlenmiş hamur 3 eşit parçaya ayrılır. Her parçadan 16-18 adet cevizden küçük parçalar koparılır.

Kopartılan parçalara elle ceviz şekli verilir, şekil verilen küçük bezeler merdane ile bir yemek tabağı büyüklüğünde açılır.

Aralarına bolca nişasta serpererek 16 veya 18 parça üst üste konur (son bezeye nişasta serpilmez).

Böylece 16'lı veya 18'li 3 grup elde edilir.

Yuvarlak bir fırın tepsisi yağlanır. (Yuvarlak yoksa dikdörtgen tepsinin içine yuvarlak açılan hamur konulabilir.).

16'lı bir grubu alıp merdane ile tepsi genişliğinde açılır.

Hamur tepsiye serilip üstüne ceviz içinin yarısı serpilir. İkinci grup da açılıp üzerine serilir.

Kalan cevizler de bunun üzerine serpilir. Son grup hamur da açılarak en üste serilir.

Tepsideki yufkalar baklava dilimi şeklinde kesilir.

Üzerine her yanına gelecek biçimde 150 gr kızgın tereyağı gezdirilir.

200 derece sıcaklıktaki fırında, üzeri kızarana kadar pişirilir.

Fırından çıkartılıp baklava soğutulur.

Şerbet ılık baklava soğukken şerbeti tepsinin üzerine gezdirilir.

4-5 saat sonra servis tabağına alınarak servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:145830 • ad:Ev Baklavası • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:19.09.2024 - 03:11