



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV BAKLAVASI

5 su bardağı un
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
Ara katları için:
1,5 su bardağı mısır nişastası
250 gram eritilmiş tereyağı
3 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
Şerbatı için:
3,5 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
Yarım tatlı kaşığı limon suyu

Karıştırmak için hazırlanmış olan derin bir kap içerisine unu boşaltın ve diğer malzemelerin iyi karışabilmesi için havuz şeklinde bir çukur oluşturun. Oluşturduğunuz havuza yumurta, süt, ayçiçek yağı, kabartma tozu ve tuzu ekleyin.

Malzemelerin tamamını una yedirerek karıştırma başlayan ve kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamurun üzerini kapatarak 1 saat kadar oda sıcaklığında dinlenmesini ve kabarmasını bekleyin. Hazır hale gelen hamuru göz kararıyla 20 eşit parçaya bölün ve oklava ile tabak büyüklüğüne gelecek kadar açın.

Aralarına mısır nişastası eklediğiniz bezeleri birer birer oklava yardımı ile büyütün ve incecik hale gelene kadar açın. Yufka katlarının aralarını yağlamak için tereyağını küçük bir tencerede kısık ateşte eritin. Önceden dibi yağlanmış olan tepsiye açtığınız yufkaları dizmeye başlayın ve 10 adet aralarında tereyağı olmasına özen gösterin. İnce çekilmiş ceviz içini baklavanın orta katına eşit olarak dağıtın. Kalan yufkaları da aynı şekilde aralarını tereyağı ile yağlayarak üst üste dizin ve baklavanın ikinci katını oluşturun. Yufkaların kenarlarını bıçak ucu yardımıyla tepsinin alt tarafına doğru ittirin. Baklavayı dikdörtgen dilimler haline getirin ve kalan eritilmiş tereyağını bir yumurta fırçası yardımıyla baklavanın üzerine sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yufkaların üzerini sık sık kontrol ederek pişirin. Ortalama 50 dakikalık bir pişme süresinin ardından yufkalar tamamen kızarmış olacak.

Baklavanın şerbetini hazırlamak için; toz şekeri, suyla derin bir tencerede karıştırdıktan sonra orta ateşte yaklaşık 25 dakika kadar kaynatın. Kaynayan şerbete limon suyunu ilave ettikten sonra ocaktan alın.

Fırından çıkarttığınız sıcak baklavanın üzerine bir kepçe yardımıyla sıcak şerbeti azar azar ilave ederek içine çekmesini bekleyin. Şerbetini çeken baklavayı dilediğiniz gibi serpiştirip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:150165 • adı:Ev Baklavası • gönderen:beyaz yıldız • indirme tarihi:19.09.2024 - 03:44