EV BAKLAVASI

Hamur için:
1 yumurta
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
2 kaşık tereyağı
3 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı sirke
Kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
6 bardak un
Açmak için:
Buğday nişastası
Şerbeti için:
5 bardak şeker
6 bardak su
Birkaç damla limon suyu
İçi için:
500 gram fıstık içi

Öncelikle tatlının şerbetini su ve şekeri bir tencerede kaynatıp hazırlayın.
Kaynadıktan sonra kısık ateşte 30 dakika daha kaynatıp soğumaya bırakın.
Hamur malzemelerini derin bir kabın içinde karıştırıp, hamuru yoğurun.
Dinlenen hamurdan 8 tane beze elde edin.
Tezgaha hafif nişasta serperek açabileceğiniz en ince şekilde açın.
Fazla nişastayı yufkanın üzerinden atın ve oda sıcaklığında açılan yufkaları 10-15 dakika bekletin.
Ardından tepsinin tabanını yağlayın.
Açtığınız yufkaların 4 tanesini üst üste koyun.
Daha sonra üzerine bolca fıstık ilave edip diğer katlarını da koyun.
Baklavanızı dilediğiniz gibi dilim dilim kesin.
Üzerine eritilmiş tereyağını da gezdirin.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıp içi pişene kadar yaklaşık 40 dakika pişirin.
Fırından çıkardığınız baklavanın üzerine şerbeti gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:152066 • adı:Ev Baklavası • gönderen:Pastacıı • indirme tarihi:20.04.2024 - 19:30