



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV BAKLAVASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Şerbet için:

600 g şeker

500 ml su

10 ml limon suyu

Hamur için:

500 g un

2 adet yumurta

80 ml su

15 ml zeytinyağı

10 ml limon suyu

1/4 tatlı kaşığı tuz

80 g nişasta

220 g antepfıstığı veya ceviz, kabaca ezilmiş

500 g tereyağı veya sadeyağ

Şerbet için şekerle suyu küçük bir tencerede karıştırın. Kısık ateşte karıştırmaya devam ederek şekeri eritin. 5 dakika hafif kaynatın. Limon suyunu ekleyin ve 1 dakika daha kaynatmaya devam edin. Bir kenarda bekletin. Geniş bir kaba unu eleyin. Ortasına bir çukur açın ve yumurtaları kırın. Su, zeytinyağı, limon suyu ve tuz ekleyin. İyice yoğurun ve orta sertlikte bir hamur elde edin. Hamuru yuvarlayıp 20 eşit parçaya bölün. Parçaları beze şekline getirin. Bir bezle üzerlerini örtün.

Her bir hamur bezesini kâğıt kadar ince olacak şekilde oklava ile açın. Her açışta hamuru nişasta serpererek inceltin.

İlk 10 hamuru aralarına nişasta serpererek üst üste yerleştirin. Bir kenarda bekletin. Kalan hamurları da açın. Kenara aldığınız ilk 10'lu hamuru yağlanmamış 38-40 santimlik yuvarlak bir tepsiye tek tek alın. Hamurları yerleştirirken nişastalarını fırçalayarak temizleyin. Hamurları tepsinizin boyutuna göre sarkan kısımlardan kesin. Ceviz veya fıstığı hamurların üzerine yayın. Kalan hamurları aynı şekilde tepsiye yerleştirin. Artan parçaları eşit şekilde kesin. Yayıdığınız hamurları keskin bir bıçakla 4-5 santimlik elmaslar şeklinde dilimleyin. Kare şeklinde de kesebilirsiniz.

Erittiğiniz yağ üzerine gezdirin. 200 °C'de ısıtılmış fırında yaklaşık 40-45 dakika, altın rengi alana dek pişirin. Fırından alın. Hazırlayıp beklettiğiniz şurubu sıcakken üzerine dökün. Üzerini kapatıp serinlemeye bırakın.

Not: Baklava, Orta Asya Türk mutfak geleneğini temsil eden yufka açma tekniği ve bu yufkaları kat kat arasına harçlar koyarak yapılan tatlı tuzlu hamur işleri ile Ortaçağ Arap ve İran mutfak geleneğinde yer alan şerbetli tatlı geleneğinin birleşmesiyle ortaya çıkmıştır. Bayramlarda, özellikle de şeker bayramında baklava yapmak köylerden kentlere her yerde gelenektir. Günümüzde baklavacılar tarafından yapılan ev baklavası incelik açısından farklı olur. Ev baklavalarında geleneksel olan ceviz tercih edilirken, çarşı baklavalarında Antep fıstığı öncelik kazanmıştır.



© lezzetler.com tarif no:172722 • adı:Ev Baklavası • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:02.04.2025 - 11:17