



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV BAKLAVASI

3.5 su bardağı un
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı sirke
Çay kaşığı ucu ile tuz
Hamuru açmak için:
Nişasta
Arası için:
2 su bardağı ceviz kırığı
Üzerine:
250 g tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Uygun bir tencereye şeker ve suyu alın, karıştırdıktan sonra yaklaşık 15 dakika kaynatın.

Sürenin sonunda limon suyunu da ekleyin, bir kaç dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın.

Baklava hamuru için yumurta, sıvı yağ, süt, sirke ve tuzu uygun bir kaptaki karıştırın.

Daha sonra yaklaşık unu yavaş yavaş ilave ederek hamurunuzu yoğurmaya devam edin.

Hamur toparlanıp ele yapışmayan bir kıvam alınca kadar güzelce yoğurun. Daha sonra hamurun üzerini streç film ile kapatın ve mümkünse 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Dinlenen hamurumu tezgaha alın, elinizde tekrar yoğurarak toparlayın. Hamuru ilk önce birbirine eşit olacak şekilde 3 parçaya bölün. Daha sonra ise her bir parçayı 9'ar parçaya ayırın....

Böldüğünüz parçaları dıştan içe doğru yoğurup, elinizde yuvarlayarak beze haline getirin. Toplamda 27 adet beze elde etmiş olacaksınız. Tüm parçaları beze haline getirdikten sonra üzerlerini streç filmle kapatın. Nişasta serpmiş olduğunuz tezgahın üzerine bezelerimizden birini alın ve merdane yardımıyla küçük tatlı tabağı boyutunda açın.

Bu arada bezeleri 9'ar olacak şekilde 3 gruba ayırın. Bu şekilde ilk 9 bezeyi tek tek açın ve aralarına bolca nişasta serpererek üst üste yerleştirin. Daha sonra hazırlamış olduğunuz 9 kat hamuru tepsi boyutuna gelecek şekilde genişletin. Bu aşamada arada bir hamuru ters-yüz edin altta kalan küçük katlar da genişleyebilsin. Kullanacağınız tepsi boyutunda genişlettiğiniz hamurumuzu dikkatli bir şekilde katlarına ayırın. Baklava hamurunu tepsinize yerleştirin.

İlk 9 katı tepsiye yerleştirdikten sonra üzerine ceviz kırıkları serpiştirin. Diğer 9 bezeyi de aynı şekilde açın ve aralarına nişasta serpererek üst üste yerleştirin. Ardından tepsi boyutunda genişletin. Genişlettiğiniz hamuru tekrardan katlara ayırarak fırın tepsisine yerleştirin.

Tepsiye yerleştirdiğiniz hamurların üzerine tekrar 2. kat olarak ceviz serpiştirin. Son 9 bezenizi yine aynı şekilde hazırlayın ve tepsinize yerleştirin. Sıra geldi baklavanızı kesmeye. Öncelikle dört büyük üçgen olacak şekilde kesin. Daha sonra bu 4 parçayı küçük üçgenlere ayırın. Son olarak, eritilmiş tereyağı ve sıvı yağdan oluşan karışımınızı baklavanızın üzerinde gezdirin.

Baklavanızı 170° önceden ısıttığımız fırında 1 saat pişmeye bırakın.

Fırından aldığınız sıcak baklavalardan üzerine soğuyan şerbetinizi gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:173249 • adı:Ev Baklavası • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:01.04.2025 - 10:14