EV USULÜ BAKLAVA

2 Adet yumurta
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 Çorba kaşığı yoğurt
Yarım çay bardağı süt
1 Tatlı kaşığı kabartma tozu
1 Çay kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı limon suyu
Alabildiği kadar un
İç Harcı:
1 Çorba kasesi ceviz içi
200 Gr margarin veya tereyağı
1 Paket mısır veya buğday nişastası
Şerbeti:
7 Su bardağı toz şeker
6 Su bardağı su
Yarım limon suyu

Karıştırma kabına yumurtayı, sıvıyağı, sütü, yoğurdu, limon suyunu koyup çırpma teliyle karıştırıyoruz. Üzerine unu, tuzu, kabartma tozunu ilave ediyoruz. Hamuru kulak memesi kıvamından biraz daha sert olana kadar yoğuruyoruz. Hazırladığımız hamurdan cevizden biraz küçük şekilde bezeler ayırıyoruz. Hepsini birer birer yuvarlıyoruz. Tezgaha nişasta serpiyoruz. Hamurları çay tabağından biraz daha büyük bir şekilde açıyoruz. Hamurumuzu böyle açarken dört kat olarak üst üste yağlayıp koyuyoruz. Katlarımızı hazırlayınca merdaneyle fırın tepsisinin büyüklüğünde açıyoruz. Tepsiye yerleştirip üzerine ceviz serpip hamurlar bitene kadar bu işleme devam ediyoruz. Son katı açıp tepsiye serdikten sonra kenarlarını bıçağın ucuyla bastırarak sıkıştırıyoruz. Baklavamızı dilim dilim kesiyoruz. Üzerine margarin veya tereyağı eritip ılık olarak her tarafına eşit olarak döküyoruz. 170 derecelik fırında ortalama 50-55 dakika pişiriyoruz. Üzeri nar gibi kızarana kadar fırında tutuyoruz. Şerbetini toz şekeri, suyu, limon suyunu bir tencereye koyup 10 dakika kaynatıp hazırlıyoruz. Baklavamız fırından çıktıktan sonra şerbeti ılıkken döküyoruz.

© lezzetler.com tarif no:54974 • adı:EV USULÜ BAKLAVA • gönderen:çatlak tava • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:24