EV YAPIMI CEVİZLİ BAKLAVA

Hamur için:
5 su bardağı un
1 su bardağı süt
Yarım limon suyu
2 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 paket Pakmaya Mısır Nişastası
3 su bardağı tereyağı
Kırık ceviz içi
5 bardak su
6 bardak toz şeker
Limon

Hamuru için malzemeler bir kaba alınır. İyice elastiki bir yapı alana kadar yoğrulur.
Üzerine nemli bir bez örterek 30 dakika dinlendirilir.
Dinlenen hamur düzgünce uzatılıp 10 eşit parçaya kesilir.
Üzerlerine Pakmaya Mısır Nişastası serperek 20 cm çapında merdaneyle açılarak aralarına tekrar nişasta serperek üst üste konulur.
Tekrar üzerine nemli bir bez örterek 30 dakika daha dinlendirilir.
Dinlenen hamur merdaneyle tekrar 50 cm çapında açılır ve tek tek oklavaya sararak aralarına nişasta serperek oklavayla incecik olana kadar açılır.
Üst üste açılan hamurlar baklava yapılacak tepsinin üzerine koyulur ve sarkan kısımları kesilir.
Tepsinin içinde kalan hamur katlanarak bir kenara alınır. Artan kısımlar 4 eşit parçaya bölünüp kenara alınır.
Tereyağı eritilip ılık bir şekilde bekletilir.
Artan ve kenarda kalan hamurlar tepsinin tabanına aralarına tereyağı serperek döşenir ve ceviz serpilir.
Tepsinin ortasında kalan ve düzgün şekilde katlayıp kenara alınan hamur tek tek aralarına yine tereyağı serperek döşenir.
İstenilen şekilde kesilip, artan tereyağı hamurun her yerine eşit gelecek şekilde dökülür.
180 C?de 30 -35 dakika pişirilir.
Baklava fırında pişerken şerbet kapağı kapalı bir şekilde 10 dakika kaynatılır.
Fırından çıkan baklavaya eşit bir şekilde sıcak olarak dökülür.

© lezzetler.com tarif no:138277 • adı:Ev Yapımı Cevizli Baklava • gönderen:kış masalı • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:38