



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI BAKLAVA

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

3,5 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur:

2,5 su bardağı un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 tutam tuz

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1,5 çay bardağı süt

1 çay kaşığı limon suyu

1 yumurta

Açmak için:

1 poşet Dr. Oetker Buğday Nişastası

Arası için:

75 g eritilmiş tereyağı

2 su bardağı fındık kırığı

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı fındık kırığı

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 30 cm)

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın ve kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyip ocagi kisin ve 10 dakika kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Unu bir kaba eleyin, üzerine hamur kabartma tozu ve tuzu ekleyin ve karıştırın. Üzerine sıvı yağ, süt, limon suyu ve yumurtayı ilave edip yoğurun. Hamurun üzerini kapatın ve 30 dakika dinlendirin.

Hamuru cevizden daha küçük parçalara bölerek 40 adet top elde edecek şekilde yuvarlayın. Nişasta serptiğiniz tezgah üzerinde her bir topu 14-15 cm çapında açın. Açtığınız hamurlardan 10 adedini, aralara nişasta serperek üst üste koyun. Daha sonra bu 10 adet hamuru hep birlikte açarak tepsi boyutuna getirin. Tepsie alın ve üzerine tereyağı sürüp fındık kırığı serpin. Kalan hamurları da aynı şekilde açın, aralara tereyağı sürüp fındık kırığı serperek tepsie üst üste koyun.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Tepsideki baklavayı bıçak ile baklava şeklinde dilimlere kesin. Tereyağını kısık ateşte eriyinceye kadar bekletin. Daha sonra ocaktan alın, dilimlediğiniz baklavanın üzerine kaşık ile yayarak her tarafına dökün. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkan baklavayı 5 dakika bekletin ve üzerine hazırladığınız soğuk şurubu dökün. 5-6 saat bekletip servis yapın.

