FISTIKLI BAKLAVA

Malzeme:
Baklava hamuru:
250 gr. un (5 kahve fincanı)
50 gr. su (3/4 kahve fincanı)
200 gr. nişasta (4 kahve kaşığı)
2 tane yumurta
1 kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
İçi:
225 gr. eritilmiş sadeyağ (1 bardak)
200 gr. antepfıstığı
120 gr. toz şeker (1/2 bardak)
Şurubu:
500 gr. toz şeker (2 bardak)
375 gr. su (1,5 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:
Hamur tahtasının üzeri iyice silindikten sonra ayıklanmış antepfıstığı konulur ve toz şekeri serpilerek iyice karıştırılır. Sonra bunların üstlerine merdane ile bastırılır ve ezilir, bir tabağa alınarak bir tarafa bırakılır. Hamur tahtasının üzeri iyice silinir ve kuruduktan sonra un elenir, ortası havuz şeklinde açılarak buraya yumurtalar kırılır, tuz serpilir ve su ilâve edilir. Sonra hepsi karıştırılıp, yoğrulur, hamur yapılır. Hamur yuvarlamak suretiyle uzatılır çaprazlayıp yeniden yuvarlayarak 15 dakika yoğrulur. Sonra hamurun üzerine nemli bir bez örterek yarım saat dinlendirilir. Süre dolunca hamura bir tatlı kaşığı zeytinyağı sürülür ve 15 dakika aynı şekilde yoğrulur ve hamur uzatılarak 8 eşit parçaya kesilir. Her bir parça yassıltılır ve hepsinin üzerine nişasta serpilir ve hepsi birbirinin üzerine oturtulur, istiflenir. Sonra hamurlar birer birer alınarak merdane ile tabak çapında açılır, üzeri nişastalanır ve önceki gibi nişastalanıp istif edilir. 20 dakika dinlendirilir. Sonra hamurlar teker teker alınarak merdane ile vurulup biraz daha büyütülür. Bu iş her hamur için 2-3 kez tekrar edilir. Sonra hamurlar hep nişasta-lanmak suretiyle açılıp üst üste oklavaya sarılır, tahtaya yayılır, nişasta serpilir ve böylece hamurlar iyice büyültülür ve üst üste hamur tahtasına yayılır. Tepsi iyice yağlanır ve yufkalardan biri tepsiye döşenir, üzerine yarım kaşık yağ gezdirilir ve böylece her yufkanın üzeri yağlanarak yufkanın yarısı tepsiye döşenir. Yufkaların üzerine ezilmiş olan şekerli Antep fıstıkları yayılır ve yeniden yufkalar döşenerek her yufka yağlanır. Sonra yufkanın üzerine de kalan yağ gezdirilir. Sonra yufkalar bastırılarak baklava biçimi kesilir ve tepsi orta ısıdaki fırına sürülür. Bir saat pişirilir. Baklava pişerken bir tencereye su, toz şekeri ve limon suyu konularak ateşte karıştırılmak suretiyle 15 dakika kaynatılır, sonra ılınmaya bırakılır. Baklavalar pişip pem-beleşince tepsi fırından alınır ve ılındıktan sonra bir fırça ile üzerine hafifçe yağ sürülür, sonra da ılık, koyu şurup azar azar dökülerek içirilir. Bundan sonra da baklavalar tabaklara alınarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10878 • adı:FISTIKLI BAKLAVA • gönderen:otelman • indirme tarihi:04.05.2024 - 09:53