



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA

1 kg. sert buğday unu
3 yumurta
10 gr. tuz
50 gr. nişasta
1 kg. sade yağ
500 gr. antepfıstığı içi
500 gr. süt
50 gr. irmik
750 gr. şeker
350 gr. su

HAZIRLANIŞI:

Un tezgah üzerine daire şeklinde dökülerek ortası boş bırakılır. Üç yumurta, 10 gr. tuz ile çırpılarak az miktarda su ilave edilir ve unla birlikte yoğrulur. Yoğurma sırasında hamurun üzerine hafif su serpilerek, kulak memesi yumuşaklığında kıvama gelinceye kadar yoğrulur. Hamur fitil şeklinde uzatılarak iki parmak eninde kesilir (her biri yaklaşık 75-100 gr. arası olacak), el ile yassılaştırılır. Tekrar hafif nişasta serpilir üst üste konulur (6 adet veya 12 adete kadar çıkabilir) ve açılır. Bu hamurlar oklavayla kenarından ortasına doğru elle inceltirilir. Hamurun yarı çapı 25-30 cm. olunca, elle nişasta seprilerek, hamur üst üste getirilir. Baştaki işlem 3 defa tekrarlanır. Hamur eni 60 cm boyu 120-140 cm kadar açılır. Açılan hamur baklava yapılacak tepsinin büyüklüğünde kesilir. Bunlar küçük oklavaya sarılır. İçinden en ince ve en pürüzsüz olanı yüzlük ve yüzlük altı olarak seçilir.

Baklava yapılacak tepsiye ince bir kat yağ sürülür. Tepsi büyüklüğünde kesilen yufkadan oklavayla iki kat serilir. Bu işlem 12 veya 14 kat yufka serilene kadar devam eder. Daha önceden hazırlanmış krema halindeki kaymak tepsisinin ortasına dökülüp bıçak yardımı ile her tarafına yayılır (her tarafın eşit olması çok önemlidir). Üzerine çekilmiş fıstık serpilir ve üstü açılan yufka ile döşenir. Üstüne yüzlük diye ayrılan hamurdan 10-12 kat serilir. Aralarına yağ atılır. Kenarları düzeltilir. Keskin dilim bıçağı ile mekik, muska ve parmak kare şeklinde kesilir, eritilmiş sıcak yağ üzerine gezdirilir ve fırına verilir. Fırın 230-260 derece sıcaklıktadır. Fırında tepsiler devamlı yer değiştirerek çevrilir. Baklava 4-5 dakika sonra hazır olur. Hazır olduktan sonra dilim halinde kesilen yerlerin bıçakla arası açılır. Ateş üzerinde 2-3 dakika tutulur ve şeker verme işlemine başlanır. 1 kg. şeker 350 gr. su ile iyice kaynatılıp kıvam yapılıp, kepçeyle üzerine sıcak olarak yavaşça yedirilir. Oynatılmayarak soğuyuncaya kadar bekletilir ve servise hazır duruma gelir.

Not: Şeker kaynadığı yerde 105-110 derece arası olmalı ve kepçeyle bakıldığında hafif sünmüş olması gereklidir. Kaymağın hazırlanışı, 1 kg. süt ateş üzerinde kaynatılır. Sonra irmik yavaş yavaş boşaltılır devamlı karıştırılır ve soğumaya bırakılır.

Not: Baklavaya fıstık yerine ceviz konursa cevizli baklava, fıstık veya cevizle beraber kaymak konmazsa kuru baklava, kesim şekline göre kare gibi kesilirse kare baklava, havuç dilimi gibi kesilirse havuç dilimi adlarını alır.

[ML® Çikolatalı Baklava için tıklayın](#)



Fotoğraf "Cumartesi" tarafından gönderildi. 16.02.2021