



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI EV BAKLAVASI

8 kişilik
5 su bardağı un
3 yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı süt
3 çorba kaşığı yoğurt
250 gr tereyağı
1 çay kaşığı tuz
3 su bardağı çekilmiş antepfıstığı
Üzeri için;
Yarım su bardağı nişasta
Yarım su bardağı un
Şerbeti için;
4 su bardağı tozşeker
5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Un ve tuzu hamur yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın. 3 yumurta, sıvıyağ, süt ve yoğurdu ekleyip yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yoğurun. Hamuru 30 bezeye ayırın ve üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.

Tereyağını bir tavaya alıp eritin. Nişasta ve unu bir kaba alıp harmanlayın. Hamur bezelerinin üzerine nişastalı un serpiştirerek ince açın. Yufkaları üst üste dizin. Bir baklava tepsinin içini yağlayın. Yufkaların yarısını aralarına tereyağı sürüp üst üste tepsiye dizin. Antepfıstığını üzerine yayın. Kalan yufkaları da aralarını yağlayarak üzerine ekleyin. Baklava yi klasik kesimiyle dilimleyin. Kalan tereyağını üzerine gezdirerek dökün. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Şurup için, şeker ve suyu bir tencereye alıp şeker eriyene kadar kaynatıp limon suyunu ilave edin. Kıvamı koyulaşınca tencereyi ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Şurubu fırından yeni çıkardığınız sıcak baklava hamurunun üzerine kepçeye azar azar ekleyerek dökün. Oda ısısında 1-2 saat bekletip servis yapın.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 23.02.2021

