



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLUTENSİZ BAKLAVA

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

Şurup:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

Hamur:

7 yemek kaşığı süt

50 g yoğurt

5 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yumurta

0,5 tatlı kaşığı üzüm sirkesi

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı

Açmak için:

1 su bardağı Dr. Oetker Glutensiz Mısır Nişastası

Arası ve üzeri için:

75 g eritilmiş tereyağı

İç malzeme:

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (24x30 cm)

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

Süt, yoğurt, sıvı yağ, yumurta ve sirkeyi derin bir kaba alın. El çırpıcısı veya çatal ile iyice karıştırın. Üzerine glutensiz sade unu ekleyin ve iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 10 dakika bekletin.

Hamuru 24 eşit parçaya bölün. Elinizde yuvarlayıp tezgaha sıralayın ve üzerlerini kapatın. Nişasta serptiğiniz tezgah üzerinde her bir topu 12 cm çapında açın. Açtığınız hamurlardan 6 adedini aralara nişasta serpererek üst üste koyun. Daha sonra bu 6 adet hamuru hep birlikte açarak kalıbın boyutuna getirin. Kalıba alın ve üzerine tereyağı sürün. İkinci 6 adet hamuru da aynı şekilde hazırlayın ve kalıba alın. Üzerine tereyağı sürün ve cevizi serpin. Kalan hamurları da aynı şekilde açın ve aralara tereyağı sürerek kalıba yerleştirin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kalıptaki baklavayı bıçak ile kare dilimlere kesin. Kalan tereyağını baklavanın üzerine sürün. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Fırından çıkan baklavayı 5 dakika bekletin ve üzerine hazırladığınız soğuk şurubu dökün. 2-3 saat bekletip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169889 • adı:Glutensiz Baklava • gönderen:Gül • indirme tarihi:31.03.2025 - 13:01