HAZIR YUFKADAN CEVİZLİ BAKLAVA

Kullanılacak malzeme:
1/2 kilo baklavalık ince yufka,
250 gram tereyağı,
1 bardak iyice dövülmüş ceviz içi,
650 gram toz şekeri,
1 limonun suyu,
1+1/2 bardak su.

Yapımı:
Hazır olarak alınacak baklavalık yufka üst üste konur. Çok keskin bir bıçakla yufkalar 20 santim çapında bir tepsiye göre yuvarlak yuvarlak kesilir. Sonra bu yufkalardan bir dilimi, içi tereyağına bulanmış tepsiye serilir. Sonra hafifçe eritilmiş yağdan yarım çorba kaşığı kadar alınır ve bu yufka yaprağının üzeri yağlanır, ikinci bir yufka yaprağı serilir. Bunun üstü de aynı biçimde yağlanır. Kesimden artan parçalar yan yana getirilerek dizilir. Bunun da üzeri yağlanır. Böylece yufkanın yarısı tepsiye üst üste dizildikten sonra iyice dövülmüş ceviz içi yufkanın üzerine yayılır. Cevizlerin üzerine de geri kalan yufka yaprakları aynı biçimde araları yağlanarak döşenir. Yufkaların serilmesi işi bitince çok keskin bir bıçakla yufkaların dibine kadar ulaşacak biçimde dört köşe ya da baklava biçiminde yufkalar kesilir. Sonra tepsi orta ısılı bir fırına konur ve yufkaların üzerleri pembe bir renk alıncaya kadar yani bir saat kadar baklava pişirilir.
Baklava pişerken bir tencereye birbuçuk bardak suyla toz şekeri ve limonun suyu konur ve onbeş-yirmi dakika kaynatılarak koyu bir şerbet durumuna getirilir.
Baklavalar pişipte tepsi fırından alındıktan sonra on dakika bir kenarda soğutulur. Sonra bir fırçayla baklavaların üzerine yağ sürülür. Şerbet üzerlerine azar azar dökülerek yedirilir.
Baklavalar iyice soğuyup şerbeti çektikten sonra tabaklara konur ve böylece servis yapılır.

ML® Yufka Baklavası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:13730 • adı:HAZIR YUFKADAN CEVİZLİ BAKLAVA • gönderen:zafira • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:12