HURMA BAKLAVASI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

650 Gr Un
250 Gr Tereyağı
65 Gr Sıvı Yağ
1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
50 Gr Süt
25 Gr Ceviz İçi
Şurubu için;
1 Kg Toz Şeker
1 Lt Su
Yarım Limon Suyu

Tavada sıvı yağ kızdırılıp ateşten indirilir.
Biraz soğuyunca ¼ tereyağı, kabartma tozu, süt ve un ilave edilerek hamur haline gelinceye kadar karıştırılır.
Bu işlem sonucu elde edilen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılır, içlerine ceviz konur ve kenarları kapatılarak tepsiye dizilir.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirilir.
Bu arada su ve şeker kaynatılır içine iki-üç damla limon suyu damlatılır şerbet hazırlanır.
Hurma baklavasının üzerine ılık olarak dökülür.
45 dakika bekletildikten sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:150929 • adı:Hurma Baklavası (Afyonkarahisar) • gönderen:nazenin • indirme tarihi:18.05.2024 - 00:15