KAVUN BAKLAVASI

Tuğrul Şavkay

Hamuru için:
500 gr. un (4 su bardağı)
500 ml. soda (2 su bardağı)
225 ml. eritilmiş tereyağı (1 su bardağı)
1,5 kg. tatlı kavun içi
300 gr. tozşeker (1+1/5 su bardağı)

Unun ortasını havuz gibi açıp sodayı ve eritilmiş tereyağının yarısını koyun. Elinizle karıştırıp, yoğurarak baklava hamurunu hazırlayın. Hamuru 11 topağa ayırın. Yuvarlayıp unlayın.
Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Topakları birer birer önünüze alıp oklavayla yufka inceliğinde açın. Yalnızca son topağı biraz kalınca açın. Bir baklava tepsisini yağlayın. İnce olan on yufkayı, tepsiye üst üste dizin. Kavunu parçalar halinde yufkaların üzerine döşeyin. Kalan yufkayı en üste kapatın.
Kalan tereyağını yeniden kızdırıp baklavanın üzerine serpiştirin. Kare ya da baklava dilimi biçiminde kestikten sonra tepsiyi sıcak fırına sürün, baklavanın üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.
Baklavayı fırından çıkarınca, kalın yufkayı kaldırıp atın. Üzerine tozşeker serpip, ılınınca servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:160832 • adı:Kavun Baklavası • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:06.05.2024 - 08:12