



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİLİ BAKLAVA

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

Şurup:

2 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi

3 su bardağı süt

Arası için:

100 g tereyağı

Hamur:

1 su bardağı süt

0,5 su bardağı sıvı yağ

1 yumurta

3 - 3,5 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Açmak için:

1,5 çay bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası

1,5 çay bardağı un

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 30 cm)

Şurubu hazırlamak için toz şeker ve suyu arada karıştırarak 5 dakika kaynatın. Kaynamanın son dakikasında limon suyunu ekleyin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Kazandibini süt ile 3-4 dakika kaynatarak pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Tereyağını eritip soğumaya bırakın.

Süt, sıvı yağ, yumurta, un ve hamur kabartma tozu ile yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru 8 eşit parçaya bölün. Her birini tekrar 5'e bölün ve minik toplar şeklinde yuvarlayın. Kurumaması için üzerlerini kapatın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Açmak için kullanacağınız nişastayı unu karıştırıp eleyin. Tezgahın üzerine bir miktar nişastalı un serpin, üzerine bir adet hamur topu koyun, üzerine de un serpip merdane ile 7-8 cm çapında açın. 5 adet hamuru bu şekilde açıp aralarına nişastalı un serperek üst üste koyun ve beşini birden 30 cm çapında açın. Hamurun tamamından aynı şekilde hazırlayarak 8 adet yufka elde edin. Tepsiyeye 4 adet yufkayı, aralara tereyağı sürerek üst üste koyun. Üzerine kazandibini yayın. Üzerine kalan yufkaları, yine aralara tereyağı sürerek üst üste sıralayın.

Keskin bir bıçağın ucunu yağa batırarak tatlıyı kareler şeklinde dilimleyin ve fırının orta katında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkartıp 10 dakika bekletin ve üzerine soğuk şurubu dökün. Soğuk servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169965 • adı:Kazandibili Baklava • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 19:21