



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİLİ FINDIKLI BAKLAVA

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

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi

3,5 su bardağı süt

1,5 çay bardağı iri kırılmış fındık

Şurup:

1,5 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

Yufka için:

15 adet baklavalık yufka

100 g eritilmiş tereyağı

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı fındık kırığı

Kalıp:

Kare kalıp (22x22 cm)

Sütü bir tencereye alın ve üzerine kazandibi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğumaya bırakın.

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın ve orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyin. Ocağı kısıp 5 dakika daha kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Yufkaları ortadan ikiye kesin. Kestiğiniz yufkaları tekrar ortadan ikiye keserek 60 adet yufka elde edin. İlk 30 yufkayı aralarını tereyağı ile hafifçe yağlayarak tek tek kalıbın içine yerleştirin. Üzerine fındık kırığını serpin ve kazandibini yayın. Üzerine kalan 30 adet yufkayı yine aralara tereyağı sürerek üst üste sıralayın. Keskin bir bıçak ile kareler şeklinde dilimleyin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkartıp 5 dakika bekletin ve üzerine soğuk şurubu dökün. Fındık kırığı ile süsleyerek soğuk servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169968 • adi:Kazandibili Fındıklı Baklava • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 02:53