KEKLİ BAKLAVA

16 yaprak baklavalık yufka
150 gram tereyağı
Keki için:
3 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı un
1,5 su bardağı ceviz içi (ince çekilmiş)
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Tatlının şerbetini hazırlamakla başlayın.
Şeker ve suyu bir tencerede iyice karıştırıp kaynatın.
15 dakika kaynadıktan sonra limon suyunu şerbete ilave edin.
5 dakika daha kaynattıktan sonra altını kapatıp soğuması için kenara alın.
Kek hamuru için yumurtaları çırpma kasesine kırın.
Üzerine şekeri ekleyip beyaz köpük olana kadar mikserle çırpın.
Diğer malzemeleri de ilave edip karıştırarak akışkan kek bir hamuru elde edin.
Tereyağını eritip ısıya dayanıklı dikdörtgen fırın kabının dibine yayın.
Baklava yufkasını kalıbın dibini iyice kaplayacak şekilde güzelce yerleştirin.
Üzerine bir kat daha yufka serip fırçayla yağlayın.
Bu işlemi 3 kez daha tekrarlayın. Sonuçta 8 kat yufka sermiş dört kez yağlama işlemi yapmış olacaksınız.
Kek hamurunu yufkaların üzerine döküp her tarafı eşit olacak şekilde spatulayla yayın.
Baklava yufkalarını yine tabana yaydığınız şekilde yağlayarak kek hamurunun üzerine yerleştirin.
Baklavanızı dilimledikten sonra kalan erimiş tereyağını üzerine gezdirin.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tatlınızı 30 dakika kadar pişirin.
Fırından çıkar çıkmaz üzerine soğumuş olan şerbeti dökün.
Tatlınız şerbetini çekince servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:145266 • adı:Kekli Baklava • gönderen:başkan • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:27