KEKLİ BAKLAVA

Halime UYAR

Hamur İçin:
1 adet yumurta
1.5 çay bardağı sıvı yağ
1.5 çay bardağı süt
1.5 çay kaşığı tuz
Yeterince un
Kek İçin:
3 Adet yumurta
1 su bardağı şeker
1.5 su bardağı un
1 su bardağı ceviz
Şurubu İçin:
4 su bardağı şeker
4.5 su bardağı su
1-2 damla limon

Kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğurulur. 20 beze yapılarak bezeler tatlı tabağı büyülüğünde açılır. 10 adet beze üst üste aralarına bir kaşık nişasta sürülür, diğer 10 beze nişasta ile üst üstte biriktirilir. Bu 10 beze merdane yardımıyla fırın tepsisi büyüklüğünde yuvarlakça açılır ve tepsiye konarak kenarlarından sarkanlar kesilir. Kek tarife göre çırpılıp hamurun üzerine sürülür, diğer 10 bezede fırın tepsisi büyüklüğünde açılarak kek hamurun üzerine kapatılır. Fırınlamadan önce kare veya dikdörtgen şeklinde kesildikten sonra bir paket margarin (eğer varsa ½ paket margarin, 3 kaşık tereyağı) eritilip fırına sürülür. 200-230 derecede pişirilir.

Not: Baklava soğuk ve şerbet ılık olacak, şerbet servisten 2-3 saat önceden dökülecek.

© lezzetler.com tarif no:6881 • adı:Kekli Baklava • gönderen:zumZUM • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:30