



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.droetker.com.tr)

KEŞKÜL-Ü BAKLAVA

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

Şurup:

2,5 su bardağı su
2,5 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Keşkül
2,5 su bardağı süt
1 çay bardağı iri kırılmış badem

Hamur:

30 adet baklavalık yufka
100 g eritilmiş tereyağı

Süslemek için:

2 - 3 yemek kaşığı öğütülmüş Antep fıstığı

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 30 cm)

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın ve orta ateşte karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp limon suyunu ekleyin. 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

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

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

30 adet yufkayı üst üste koyun. Pişirme tepsisini üzerine oturtun. Keskin bir bıçak ile yufkaları tepsinin boyutunda kesin. Tepsiyi tereyağı ile yağlayın. 15 adet yufkayı, aralarına erimiş tereyağı sürerek üst üste tepsiye koyun. Üzerine hazırladığınız keşkülün tamamını yayın ve badem kırıklarını serpin. Üzerine kalan 15 adet yufkayı yağlayarak üst üste koyun. Tepsinin ortasına bir su bardağını ters çevirerek koyun, bıçak ile yufkaların orta bölümünü su bardağı ölçüsünde kesin. Ortada kestiğiniz dairenin etrafını 12 eşit üçgen dilim olacak şekilde kesin. Üzerini de yağlayıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin ve üzerine soğuk şurubu dökün. Soğutup antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169977 • adı:Keşkül-ü Baklava • gönderen:Gül • indirme tarihi:31.03.2025 - 19:27