KESMİK BAKLAVASI (YALVAÇ ISPARTA)

https://www.yalvac.bel.tr

1 paket (250 gr) margarin
3 adet yumurta
1 ,5 su bardağı süt
1/2 limon suyu
1 fiske tuz
Nişasta
Un
1 çay kaşığı kabartma tozu
5-6 yemek kaşığı kaymak yağı
Kesmik için:
5 kg süt
2 yemek kaşığı yoğurt suyu
1 yemek kaşığı limon suyu
Şerbet için:
4 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su l limon suyu

Süt, yağ, yumurta, limon suyu, tuz iyice karıştırılır.
Kabartma tozu, elenmiş un ilave edilerek yumuşak bir hamur yapılır.
25 adet beze yapılır.
Bezeler oklava ile nişasta yardımıyla ince yufka şeklinde açılır.
Yağlanmış tepsiye 13 yufka üst üste yerleştirilir.
Üzerine aynı hizada olacak şekilde, ceviz büyüklüğünde kesmik topları yerleştirilir.
Diğer 12 beze de açılarak üzerine yerleştirilir.
Kesmik toplarını bozmadan kareler şeklinde kesilir (Kesmik toplarının aynı hizada yerleştirilmesine dikkat edildiği için, üzerine yerleştirilen yufkalardan sonra kesme işlemine geçildiğinde, kesilecek hatlar son derece belirgin bir şekilde görülebilir).
Kızdırılmış kaymak yağı dökülür.
Fırında pembe renkte pişirilir.
Soğuyunca üzerine 3 bardak su ve limon suyu ile kaynamış 4 bardak şekerden hazırlanmış ılık şerbet dökülür.
Üzerine kaymak konularak servis yapılır.

Not: Bu yöntemle hazırlanan baklavada kesmik yerine taze peynir de kullanılmaktadır. Taze peynir kullanıldığı durumlarda baklava "taze peynir baklavası" adı ile anılmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:86853 • adı:Kesmik Baklavası (Yalvaç Isparta) • gönderen:siyami • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:40