



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BAKLAVA

Şerbeti için:

1 litre su

1 kilogram toz şeker

Yarım limonun suyu

Hamuru için:

2 yumurta

1 çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı yoğurt

75 gram tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yemek kaşığı sirke

Yarım kaşık limon suyu

1 çay kaşığı tuz

Yaklaşık 4,5 su bardağı un

Üzeri için:

250 gram tereyağı

1,5 su bardağı sıvı yağ

750 gram nişasta

Arası için:

Fındık

Fıstık

Ceviz

Şerbetini hazırlamakla başlayın. Şeker ve suyu tencerede 30 dakika kadar pişirin.

Karışım kaynadıktan sonra limonun suyunu ilave edip güzelce karıştırın.

Şerbetiniz hazır, soğumaya bırakın.

Baklava hamurunu yapmaya başlayın.

Yumurta, sıvı yağ, yoğurt, tereyağı, sirke, kabartma tozu, limon suyu ve tuzu derin bir kaptaki güzelce çırpın.

Daha sonra yavaş yavaş unu ilave edin.

Oldukça yumuşak bir hamur elde edeceksiniz.

Hamuru dört eşit parçaya bölün.

Bir hamur parçasına nişasta serpin ve merdane kullanarak açabildiğiniz kadar açın.

Açtığınız hamurun bir ucuna bolca nişasta sürün ve katlayın.

Daha sonra diğer bir ucuna da bolca nişasta sürüp katlayın.

Hamur zarf şeklini alacak şekilde nişasta sürme ve katlama işlemini 2 kere daha devam ettirin.

Zarf şeklini verdiğiniz hamuru dinlendirmek için kenara alın.

Bu işlemleri diğer üç beze için de tekrarlayın.

Bütün bezeleri 20 dakika kadar dinlendirin.

En önce açtığınız hamur bezesinin üzerine biraz nişasta serpip merdaneyle açın.

Açtığınız hamuru tepsinizin boyutunda kesin.

Hamuru tepsiye yerleştirin. Fazla kalan parçaları da hamurun üzerine koyun.

Açtığınız ikinci hamur parçasını da yerleştirdikten sonra baklavanın içine koyacağınız fındık, fıstık veya cevizi hamurun üzerine güzelce serpiştirin.

Bu işlemi diğer iki hamur bitene kadar yapın.

Baklava tepsinizi dilediğiniz şekilde dilimleyin.

Üzeri için kullanacağınız tereyağını eritin.

Eritilmiş tereyağını baklava dilimlerinin üzerine dökün.

Daha sonra sıvı yağın da tatlının üzerine gezdirin.

Baklava tepsisini önceden 180 derece ısıtılmış fırında pişirmeye başlayın.

Pişirme esnasında ilk 20 dakikadan sonra fırının derecesini 170 dereceye ayarlayın.

Baklavalığınız yaklaşık 2 saat içinde pişecektir.

Baklavalığınız piştikten sonra soğuması için biraz dinlendirin.

Soğuyan baklavaların üzerine önceden hazırladığınız soğuk şerbeti dökün.

Tatlınızın daha çıtır olması için bu aşamada baklavaların ve şerbetin kesinlikle sıcak olmamasına özen gösterin.

Baklavaları 3 saat dinlendirdikten sonra hemen servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:145156 • adı:Kolay Baklava • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:01.04.2025 - 07:56