KOLAY CEVİZLİ BAKLAVA

Öncelikle soğuması için zamana ihtiyaç duyacağınız şerbeti hazırlamakla başlayabilirsiniz. Tüm malzemeleri tencerede yaklaşık 30 dakika pişirin. Soğuması için beklemeye alın.
Hamur için yumurta, sıvı yağ, tereyağı, kabartma tozu, yoğurt, limon suyu ve tuzu derin bir kabın içinde iyice karıştırın. Bundan sonra yavaş yavaş unu ekleyebilirsiniz. Hamuru kıvam alması için iyice yoğurun. Ardından nişasta serptiğiniz düz bir zeminde açmak için 4 eşit parçaya bölün. Merdane yardımı ile açın.
Açtığınız hamurun üzerine bol bir şekilde nişasta serin ve katlayın. Daha sonra tekrar nişasta serpin ve katlayın. Küçük bir zarf olana kadar bu işleme devam edin ve daha sonra dinlenmeye bırakın. Diğer hamur parçalarınıza aynı işlemi yapın. 20 dakika kadar beklettiğiniz hamurları tekrar nişasta serperek açın. Açılan hamuru fırın tepsisine yerleştirin. İkinci hamuru da yerleştirdikten sonra parçaladığınız cevizleri hamurun üzerine bolca serpin.
Üzerine tekrar hamurları yerleştirin. Daha sonra dilimleyin. Bir tavada erittiğiniz tereyağını baklavanın üzerine dökün. Daha sonrada sıvı yağı dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirmeye başlayın. 25 dakika sonra fırını 170 dereceye indirin. Yaklaşık 2 saat pişecektir. Piştikten sonra soğuması için bırakın. Soğuyunca üzerine şerbeti dökün.
3 saat kadar dinlendirdiğiniz baklavanız servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:151579 • adı:Kolay Cevizli Baklava • gönderen:beyaz ay • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:21