EV YAPIMI BAKLAVA

10 adet yufka
İç harcı için:
2 su bardağı dövülmüş ceviz veya fındık içi
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
200 gram eritilmiş tereyağı veya margarin
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 dilim limon
1 tatlı kaşığı limon suyu

İlk olarak şerbeti hazırlamak için toz şekeri ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyene kadar karıştırarak kaynatın. Şeker eridikten sonra limon dilimini ekleyin ve 10 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Soğumaya bırakın.
İç harcı için, dövülmüş ceviz veya fındık içini bir kaseye alın. Üzerine toz şekeri ve isteğe bağlı olarak tarçını ekleyip karıştırın.
Bir fırça yardımıyla eritilmiş tereyağını yufkaların her birine sürün. Yufkaları üst üste koyarak, aralarına hazırladığınız iç harçtan serpin.
Yufkaları bir rulo şeklinde sarın ve rulo şeklindeki yufkayı bir tepsiye yerleştirin.
Hazırladığınız ruloyu dilimleyerek baklava şekli verin.
Dilimlenmiş baklavaları 180 derece önceden ısıtılmış fırında altın rengi olana kadar pişirin. Yaklaşık 25-30 dakika sürebilir.
Fırından çıkarınca, sıcak baklavanın üzerine soğuk şerbeti dökün ve şerbetin baklavaya iyice işlemesi için bekletin.
Baklavaları şerbetini çektikten sonra buzdolabına kaldırın ve iyice soğuyana kadar bekletin.
Soğuk servis yapmadan önce üzerine kırılmış fındık veya ceviz dökerek servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:177330 • adı:Ev Yapımı Baklava • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 19:56