KOLAY FISTIKLI BAKLAVA

1/2 kg ince baklavalık yufka
1 bardak eritilmiş tereyağı
2 bardak kadar kıyılmış antepfıstığı
Şurubu için:
3 bardak toz şeker
2 bardak su
1 limonun suyu

Hazır baklavalık yufkaları üst üste koyun. Keskin bir bıçakla yufkaları 20 cm çapında bir tepsiye göre yuvarlak şekilde kesin.Yufkanın bir yaprağını yağlanmış tepsiye serin. Üzerine eritilmiş yağdan yarım kaşık kadar serpin. İkinci yufkayı tepsiye serin. Üstünü de aynı biçimde yağlayın. Artan parçaları yanyana getirerek dizin. Üzerini yağlayın. Böylece yufkanın yarısı üst üste dizilince, kavrulup, dövülmüş olan antepfıstığını yayın. Antepfıstıklarının üzerine de geri kalan yufkaları aynı biçimde aralarını yağlayarak döşeyin. Yufkaların serilmesi işi bitince, çok keskin bir bıçakla yufkaları baklava şeklinde kesin. Kalan yağı tepsinin üzerine gezdirin. Ortadan az ısılı fırına koyup, yufkaların üstü pembeleşene dek 1,5 saat kadar pişirin. Bu sırada toz şeker, su ve limon suyunu orta ısılı ateşte onbeş-yirmi dakika kadar kaynatıp, oldukça koyu bir şerbet elde edin. Tepsiyi fırından çıkardıktan sonra 10 dakika kadar soğutun. Bir fırçayla baklavaların üzerine yağ sürün. Şerbeti tepsinin üzerine azar azar dökerek baklavaya yedirin.

Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 17.07.2015

© lezzetler.com tarif no:43932 • adı:Kolay Fıstıklı Baklava • gönderen:fıstık • indirme tarihi:03.05.2024 - 04:41