LAZ BAKLAVASI

1 kg un
2 su bardağı süt
250 gr eritilmiş margarin
3 adet yumurta
3 su bardağı nişasta
3 su bardağı tozşeker
1 adet limon suyu

Un, süt, margarin ve yumurtayı derin bir kapta iyice karıştırıp, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. 30 dakika dinlendirin. Kremayı hazırlamak için süt, toz şeker ve unu karıştırıp ocağa oturtun. Muhallebi kıvamına gelene dek karıştırın ve soğumaya bırakın. Şerbeti için, toz şeker ve sütü iyice kaynatın. Ocaktan almaya yakın limon suyunu ilave edin. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparın. Merdane yardımıyla ve bol nişasta ile küçük yuvarlaklar açın. Hamuru ikişerli katlar olacak şekilde gruplara ayırın. İkişerli yuvarlakları orta büyüklükteki yuvarlak fırın tepsisi ebadında yeniden açın. Yağlanmış yuvarlak tepsiye açtığınız hamurun bir katını yayın. Üzerine, hazırladığınız soğuk kremayı yayın. Diğer yufkaları serin. Dilimleyip, yağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, rengi dönene dek pişirin. Fırından alıp, soğumaya bırakın. Soğuk baklavanın üzerine sıcak şerbeti gezdirin. 20 dakika dinlendirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:105976 • adı:Laz Baklavası • gönderen:filihiye • indirme tarihi:05.05.2024 - 20:58