LOR BAKLAVASI

Hamuru için:
2 adet yumurta
7 su bardağı bisküvi unu
90 ml. (6 çorba kaşığı) Ülker Bizim Margarin (eritilmiş)
125 ml. (1/2 su bardağı) su
1.5 çorba kaşığı gül suyu
250 g. tatlı lor peyniri
60 g. (1/2 su bardağı) pudra şekeri
1 çorba kaşığı toz tarçın
Şurubu için:
1 kg. (4 su bardağı) toz şeker
1 litre (4 su bardağı) su

Yumurtaları hafifçe çırpın. Bisküvi ununu bir yoğurma kabına koyun. Ortasını havuz biçiminde açıp, çırpılmış yumurtaları, eritilmiş margarini, suyu ve gül suyunu ilave edip, parmak uçlarınızla bu malzemeyi una yedirin. Yoğurarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Streç filme sararak buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Lor peynirini bir kaba koyup pudra şekeri ve tarçın ile karıştırın. Şurubunuzu hazırlamak için şekeri ve suyu bir tencereye koyun. Ateşe oturtup şeker tamamen eriyinceye kadar karıştırın. Bir taşım kaynatıp, ateşi kısın. 5 dakika daha kaynatıp ateşten alın ve iyice soğumaya bırakın.
Baklava hamurunu iki parçaya bölün. Birer birer önünüze alarak hafifçe unlanmış tezgâhta (veya iki temiz naylon arasına koyarak), merdane ile 1 mm kalınlığında daire biçiminde açın. Ortadan ikiye kesip her bir yarım daireyi elinizle dikkatlice yırtmadan esneterek dikdörtgen biçimine getirin. Üzerlerine lor peynirini serpiştirin ve rulo biçiminde sarın. Her bir ruloyu 4 cm'lik parçalar halinde kesip, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Tepsiyi fırına sürüp, yaklaşık 20-25 dakika üzerleri kahverengileşinceye kadar pişirin.
Baklavaları fırından alıp üzerlerine soğumuş şurubu gezdirin ve kendi tepsisinde soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra bir tabağa aktarıp, üzerine tepside kalan şurubu gezdirerek servis yapın.

Notlar:
Tarifte geçen "bisküvi unu", pötibör bisküvinin, mutfak robotunun parçalayıcısında ince çekilerek toz haline getirilmesi ile elde edilir. 1 su bardağı bisküvi unu yaklaşık 1 paket pötibör bisküviden elde edilir. Tarifteki bardak ölçüsü, 250 mililitrelik hacme sahip standart bardak kullanılarak verilmiştir.

© lezzetler.com tarif no:30118 • adı:Lor Baklavası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:01.05.2024 - 19:34