



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALATYA BAKLAVASI

Malatya Valiliği

Baklava hamuru iyi cins unla yapılır. Yumurta, süt veya yoğurt, karbonat ve küllü su ile yoğrularak hamur hazırlanır.

Hamur parçalara ayrılır ve dinlendirilir.

Yumak sayısı 30-40 arasındır. Ev nişastası ile tek tek zar gibi açılarak baklava sinisine üst üste yufkalar zedelenmeden oklava çevrilerek serilir.

Ortasına gelince bol dövülmüş ceviz serpilir. Kalan bezeler bitinceye kadar işleme devam edilir.

Sini genişliğinde kenarlarından kesilerek düzeltilir. Kenarından çıkan parçaya kırık denir.

Sini önce dörde, sonra sekize, daha sonra sininin ortasından başlanarak sekiz kollu yıldız ortaya çıkacak şekilde keskin bir bıçakla dilimler eşit büyüklükte kesilir.

Üzerine kızgın tuzsuz tereyağı bolca dökülür.

Yağ hamura döküldüğünde cazırdarak her yanına yayılır.

Daha sonra mahalledeki fırınlarda kızartılır.

Daha eski dönemlerde kızartma işi, iki sac arasında yapılırdı.

Şurubu ise 2 ölçü şekere 1,5 ölçü su ile hazırlanır.

Kaynamaya başladıktan sonra 13-14 dakika kaynatılıp limon suyu konur, bir iki taşım kaynatılıp elin dayanabildiği ısıdaki soğumuş şurup baklavaya dökülür.

Not: Sininin etrafından çıkan kırıklar da, tepsinin en altına ve üstüne birer bütün yufka, araya artan yufka parçaları (kırıkları) ve ceviz konmak kaydıyla aynen bir baklava gibi hazırlanıp kızartılır ve şurubu dökülür. Buna sini kırığı denir. Bayramdan önce ev halkına yedirilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 12.07.2023