MARGARİNLİ CEVİZLİ BAKLAVA

Hamur İçin
Yarım kg un
3 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tutam tuz
3 çorba kaşığı yoğurt
Yufkaları açmak için:
1 kase nişasta
İçi için:
1 paket margarin
Yarım kg. ceviz
Üzeri için:
1 paket margarin
7 su bardağı toz şeker
8 su bardağı su
Yarım limon

Öncelikle,7 su bardağı toz şeker ve 8 su bardağı suyu kaynatın. İçine yarım limonu sıkın. Yarım kg. un,3 adet yumurta, 1 çay bardağı süt, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 tutam tuz ve 3 çorba kaşığı yoğurdu karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Yarım saat dinlendirin. Daha sonra hamurdan 30 adet ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp üzerine nişasta serpip oklava ile açın. İçine koymak için bir paket margarini eritin. Bir tepsinin içine ilk yufkayı serin. Üzerine erittiğiniz margarinden bir miktar serpin. Üzerine ikinci yufkayı serin. Aynı şekilde yine yağ serpin. Üçüncü yufkayı da aynı işlemi uyguladıktan sonra dördüncü yufkanın üzerine ceviz serpin.3 yufkayı bu şekilde bitirin. daha sonra baklavayı uzunlamasına kesin.Tepsiyi hafifçe yan çevirip, eğik bir şekilde verevlemesine kesin. Diğer 1 paket margarinide eritip, baklavanın üzerine dökün. Önceden ısıtılmış fırında 25-30dk. kızartın. Fırından çıkardıktan sonra önceden hazırladığınız soğuttuğunuz şerbeti baklavanın üzerine dökün.

© lezzetler.com tarif no:133176 • adı:Margarinli Cevizli Baklava • gönderen:aymelek • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:22