MISIR UNLU BAKLAVA

1/2 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı zeytinyağı
5 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
Nişasta (Hamuru açmak için)
250 gr margarin
İç Malzeme:
1.5 su b kıyılmış fındık
1/2 kg tereyağı
Şurup Malzemesi:
4 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
8 su bardağı su

Unun ortasını havuz gibi açarak, kenarlarına karbonatı serpin. Ortasına süt, yoğurt, zeytinyağı ve tuzu ekleyip, yoğurun. Hamur ele yapışmayacak kıvama geldiğinde yoğurma kabının üzerini bir naylonla kapatın ve üç saat kadar dinlendirin. Hamuru uzatarak 18 parçaya bölün. Her parçayı yassıltarak üzerine nişasta serpin. Hamurları nişasta yardımıyla yufka şeklinde açın. Yufkalar oldukça ince olmalı. Açtığınız yufkaların ortasına fındık serpip oklavaya gevşek bir şekilde sarın. Oklavanın iki kenarından içeriye doğru yufkayı büzün ve oklavadan çıkararak 3 cm büyüklüğünde kesip, tepsiye dizin. Tereyağını eritip tepsinin üzerine dökün ve iyice ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Diğer yanda bir tencerede tatlının şurubunu hazırlayın. Kaşığa aldığınızda hemen damlamayacak kıvama geldiğinde limon sıkıp, bir iki dakika daha kaynatın ve ateşten indirin. Şerbet ılıyınca soğuyan tatlının üzerine döküp, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:68480 • adı:Mısır Unlu Baklava • gönderen:hamiyet • indirme tarihi:06.05.2024 - 22:13