MUHALLEBİLİ BAKLAVA

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
6 su bardağı süt
1/2 adet limon suyu
1 su bardağı fındık yağı
350 gr margarin
1/2 fincan üzüm sirkesi
1 tatlı kaşığı karbonat
4,5 su bardağı un
2,5 su bardağı şeker
1 paket vanilya
100 gr fıstık (çekilmiş)
2,5 su bardağı su

Hamurun yapışı için; bir kaseye 2 yumurta, 1 su bardağı yoğurt, 1 bardak süt, 1 bardak fındık yağı, yarım limon suyu, 50 gr yağ, yarım fincan üzüm sirkesi,1 tatlı kaşığı kadar karbonat ve 3,5 su bardağı unda koyularak yoğrulur. Hamurumuzun kulak memesi kıvamında olması gerekmektedir.
Hamur 15 eşit parçaya bölünerek 30 dakika dinlendirilir. Bezeler unlanarak tek tek ince şekilde açılır. 15 parçadan 15 kat yufka elde edilerek geniş bir yere yayılır. Bir bardak yardımı ile hamura kapatılıp hafifçe döndürülür, kesilen ve kabaran hamurun ortasından küçük bir parça alınarak hafifçe oyulması sağlanır.
Hazırlanan baklavaların üzerine eritilmiş 200 gr yağ dökülerek 20 dakika 150 derece fırında pişirilir.
2,5 bardak şeker, 2,5 bardak su ile tencereye konularak orta ocak ateşinde kaynatılarak şerbet oluşturulur.
100 gram yağı büyük boy tencereye konularak orta ocak ateşinde eritilir. Eriyen yağa 1 bardak un eklenerek kavrulur. İçerisine 5 bardak süt eklenerek devamlı olarak karıştırılır. Ardından 1 paket vanilya eklenerek harmanlanır.
Sütün rengi değişip katılaşana kadar ortalama 15 dakika pişmesi yeterli olacaktır. Ardından mikser ile 5 dakika karıştırılır.
Pişen baklavaya kepçe yardımı ile şerbet dökülür. Tatlının ortalarına kaşık yardımı ile bastırılır.
Ardından muhallebi baklavanın ortasına yerleştirilerek üzeri çekilmiş fıstık ile süslenerek servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:124815 • adı:Muhallebili Baklava • gönderen:küçükkız • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:34