OKLAVA BAKLAVASI (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

5.5 su bardağı un
1 çay bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
½ çay bardağı limon suyu
2 su bardağı dövülmüş ceviz içi
300 gr tereyağı
½ çay bardağı zeytinyağı
4 su bardağı şeker
6 bardak su
3 su bardağı nişasta

Şeker ve suyu tencereye ilave edip kısık ateşte iyice kaynatın.
Kaynarken içine limon suyunu ilave edip iki dakika daha kaynatıp altını kapatın. Zeytinyağı, limon suyu, sirke ve yumurtaları bir kaba alıp karıştırın.
Karıştırdığınız malzemelere unu ekleyerek yoğurun ve yumuşak bir hamur hazırlayın.
Hamurdan 12 adet beze çıkartın.
Bezelerin üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin.
Üzerine nişasta serperek tek tek açın ve aralarına ceviz serperek hamurları üst üste dizin.
Hamuru ikiye bölün ve kesilmiş yufkanın ucuna oklavayı iyice sarıp sıkıştırın.
Ardından hamurun içinden oklavayı çıkartın.
Büzüştürülmüş hamurları tepsiye dizin.
Hamurları bıçakla 5 cm uzunluğunda kesin.
Eritilmiş tereyağını hamurun üzerine kuru yer kalmayacak şekilde serpiştirin.
160 derece fırında 30-35 dakika pişirin.
Pişen baklavayı biraz beklettikten sonra üzerine şerbetini döküp soğuyunca servis edin.



© lezzetler.com tarif no:149118 • adı:Oklava Baklavası (Kayseri) • gönderen:ıbrık • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:58