PARMAK BAKLAVA (LÜBNAN)

https://www.posta.com.tr

1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı sıvı yağ
7,5 su bardağı tereyağı
3-4 su bardağı un
2,5 su bardağı ceviz içi
1 su bardağı nişasta - hamur açmak için
Şerbet için:
3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbet için, su ve toz şekeri karıştırıp kaynatın. Ocaktan almadan limon suyunu ilave edin.
Unu geniş bir kaba koyup ortasını havuz gibi açın. Yumurta, sıvı yağ ve sütü ilave edip eliniz yapışmayacak, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Gerekirse azar azar un ya da su ekleyin. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar kopartıp üzerini kapatarak 30 dakika dinlendirin. Tezgahınıza nişasta serpip hamur parçalarından bıçak sırtı inceliğinde yufkalar açın. Fırınınızı 175 dereceye getirin. Yufkaların her birinin içine ceviz serpin. Oklavayı, cevizli yufkayla beraber yuvarlayın. Yağlanmış tepsiye ruloları dizin. Cevizli ruloların üzerine erimiş tereyağını sürün. Sıcak fırında, altın rengini alana kadar pişirin. Fırından çıkınca, ılık şerbeti baklavanıza dökün. Soğuyunca, parmak şeklinde dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:158846 • adı:Parmak Baklava (Lübnan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:17.05.2024 - 08:55