PRATİK BAKLAVA

7 su bardağı un
1 su bardağı ceviz içi
250 gr. tereyağı veya margarin
Bir fiske tuz
1 çay kaşığı limon suyu
1/2 çay kaşığı karbonat
Açma payı:
1 su bardağı nişasta
1/2 su bardağı un
Şurubu için:
5 su bardağı şeker
4 su bardağı su

Unun ortasını açıp tuz, limon suyunda eritilmiş karbonat ve ılık su ilâve ederek orta yumuşaklıkta bir hamur yapınız. Hamur tahtasında özleştirerek silindir şekline getirip 32 eşit parçaya bölünüz. Bezeler yaparak nemli bez altında muhafaza ediniz.
Açma payı olan un ve nişastayı karıştırınız. Her bezeyi, nişastalı un serpilmiş tahta üzerinde yemek tabağı büyüklüğünde açınız. Aralarına yağ sürüp 4 tanesini üst üste koyunuz. (En üstteki yağlanmaz) Diğerlerimde aynı şekilde hazırlayıp, üzerlerine nemli bez örtünüz.
8 inci gurubuda hazırladıktan sonra ilk hazırlanan grubu tepsi büyüklüğünde açıp yağlanmış tepsiye yerleştiriniz. Üzerine yağ sürüp ikinci açtığınız grubu yerleştirip üzerine ince kıyılmış ceviz serpiniz. Diğerlerini de ayni şekilde hazırlayınız (İki grupta bir ceviz koyarak). Baklava dilimlerine kesiniz.
Artan yağı kızdırıp üzerine gezdiriniz.
Ortadan hafif hararetli fırında pişirip, soğuyunca orta kıvamlı kaynar şurup (su ve şekeri kaynatarak) dökerek bir gün bekletiniz.

ML® Süt Baklavası için tıklayın
ML® Kolay Havuç Dilimi (görsel)

© lezzetler.com tarif no:21283 • adı:PRATİK BAKLAVA • gönderen:alpayşişman • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:30