# SARAY BAKLAVASI HAMURU

Necip Usta

750 gram un
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
20 gr. tuz
1/2 kahve fincanı rafine yağı
2 bütün yumurta
1 yumurta sarısı
200 gr. su
Hamurun yağı :
400 gr. çiğ yağ (orta sertlikte)

Unu mermerin üzerine eleyip harman yapınız. Sonra ortasını havuz gibi açıp bütün malzemeyi ilâve ettikten sonra elinizle karıştırıp unu azar azar yedirerek hamur yapınız. Avucunuzun içi ve tabanınızla kuvvetlice bir ileri bir geri bas-tıra bastıra, yırta yırta yoğurup yuvarlak 60 cm. uzunluğunda bir hamur yapınız. 20 cm. karşılıklı iki ucunu kıvrık kısmını içine bırakarak birbirlerinin üzerlerine katlayınız. Islatıp sıkılmış ka-lmca bir bez örtüp 20 dakika dinlendiriniz. Hamuru tekrar uzunlamasına iki tabanınızla birini kaldırıp birini indirerek kuvvetlice bastıra bastıra yoğurup aynen dinlendirip ve sonra iki avucunuzun içi ile hamuru yuvarlıyarak 60 cm. uzunluğunda yuvarlak pürüzsüz bir hamur yapınız. Üçer parmak ara ile 50 gr. 22 parçaya kesiniz. Avucunuzun içi ile yuvarlayıp küçük birer top gibi yaparak altı erimemiş yağla yağlanmış bir tepsiye diziniz. Hamurların üzerlerini de aynı şekilde yağladıktan sonra üzerine rutubetli bez örtüp 20 dakika dinlendiriniz.
Hamurun bir tanesini alıp merdane ile 2 - 3 milim kalınlığında oval pide biçimi açıp yukardaki yağdan ceviz büyüklüğünde alıp (15-18 gr.) hamurun üzerine yedirerek sıvayınız ve uzunlamasına hamurun bir yarısını tam ortadan diğerinin üzerine katlayınız. Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp üst üste dizdikten sonra hamurları alt üst çeviriniz ki önce yağladıklarınız üste çıksın. İlk hamurdan başlıyarak bir hamur alıp bir ucu sol elinizde mermerde diğer ucunu sağ elinizle sallıyarak, hafif hafif çekerek hamuru ince 1 milim kalınlığında bir kurdela gibi uzatı nız ve ucundan başlıyarak sigara dürer gibi yuvarlaya yuvarlaya dürüp aynı tepsiye koyunuz.
Diğerlermi de aynı şekilde hazırladıktan sonra üzerlerine rutubetli bir bez kapatıp 20 dakika buz dolabında dinlendirdikten sonra kullanınız.

© lezzetler.com tarif no:57586 • adı:SARAY BAKLAVASI HAMURU • gönderen:Hasefe • indirme tarihi:22.05.2024 - 14:33