



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIĞIBURMA

Eyüp Sevinç

Hamur:

500 gr beyaz un

2 adet yumurta

15 gr erimiş tereyağı

100 ml zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz (suda eritilmiş)

200 ml su

Hamuru açmak için:

200 gr buğday nişastası

Hamuru yağlamak için:

250 gr eritilmiş tereyağı

Baklava için:

300 gr ceviz

30 gr pudra şekeri

45 ml su

Şurup için:

800 gr toz şeker

400 ml su

1 tatlı kaşığı limon tuzu

Unu tezgaha eleyin ortasını açın. Çırpılmış yumurtayı, tereyağını ve zeytinyağını unun ortasına koyun, karıştırarak hamur yapın. Tuzlu suyu ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Pürüzsüz ve elastik bir hamur elde edene kadar yoğurun. 15 dakika temiz bir bez altında dinlendirin. 3 kez daha yoğurup tekrar dinlendirin. Cevizleri mutfak robotundan geçirin. Şekeri ve suyu ekleyip iyice karıştırın. Hamuru 30 cm uzunluğunda silindir şeklinde yuvarlayın ve 10 bezeye bölüp 15 dakika daha dinlendirin. Hamur açma tezgahının üzerine bolca nişasta serpin. Her bezeyi 20 cm büyüklüğünde merdane ile açın ve üst üste koyarak 10 dakika dinlendirin. Her hamuru ince yufka şeklinde (30-40 cm) oklava ile nişasta serpererek açın. Fırını 200 derece ısıtın. Açılan ilk yufkayı fırçayla yağlayın, ikinci yufkayı üzerine serin. Yufkanın yarısına cevizli içten serpin. Yufkaları oklavaya sıkı sıkı sarın ve iki ucundan sıkıp ortaya iterek büzün. Büzülmüş yufkayı oklavadan çekin ve 3'e bölün. 40cm'lik yağlanmış tepsiye baklavaları dizin. Erimiş tereyağını baklava hamurlarının üzerine hepsini ıslatacak şekilde bolca dökün. Tepsiyi fırına koyup baklava kızarıncaya kadar pişirin. Şeker, limon tuzu ve suyla şurubu hazırlayın. Sıcak şurubu soğumuş sarığiburmanın üzerine her tarafına yedirerek yavaşıca dökün. Birkaç saat sonra baklava şurubunu çektikten sonra servis edin.



