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 serperek 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 sarığıburmanın üzerine her tarafına yedirerek yavaşça dökün. Birkaç saat sonra baklava şurubunu çektikten sonra servis edin.



© lezzetler.com tarif no:121067 • adı:Sarığıburma • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:51