SELANİK (YANYA) BAKLAVASI

Ayşe Tüter

5 su bardağı un
4 adet yumurta
1 çay bardağı süt
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Açmak için:
Nişasta
Üzeri için:
250 gr. margarin
İçi için:
2 su bardağı toz badem
Şurubu:
5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
2 tatlı kaşığı limon suyu

Unu eleyin ve ortasını havuz gibi açın. Ortasına tuzu, zeytinyağını, yumurtayı, sütü koyup yoğurun. Eğer hamur sert olursa biraz su ilave edin. 15 dk. yoğurmaya devam edin ve üzerini nemli bir bezle örterek 20 dk. bekletin. Hamuru 8 parçaya bölüp elinizde yuvarlayın. Nişastaya bulayın ve hamurları teker teker açın. Yağlanmış fırın tepsisine dördünü üst üste yayıp ortaya dövülmüş bademi serpin. Diğer hamurları da aynı şekilde açarak üzerine yayın. Tepsideki hamuru iri kareler halinde kesin. Tereyağını eritin ve tatlının üzerine gezdirin. 180 derecelik fırında 1 saat pişirin ve fırından çıkarın. Tepsi ılınınca üzerine ılık şerbet döküp 5 veya 6 saat dinlendirin. İyice soğuduktan sonra servis yapın.

Fotoğraf "pus" tarafından gönderildi. 16.11.2016