YALANCI BAKLAVA

1 şişe maden suyu
yarım limon
1 tutam tuz
1 adet yumurta
alabildiğince un
1 paket margarin
iri dövülmüş fındık
1 adet yumurtanın sarısı
Şerbeti için:
5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
yarım limon

Maden suyunu, yumurtayı, limon suyunu ve tuzu bir kaba alın. Bu malzemenin aldığı kadar unu ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru 4 eşit bezeye ayırın. Hamurun bir parçasını 4 mm. kalınlığında açın. Margarini 4 eşit parçaya ayırın. Yağın bir parçasını açtığımız yufkanın üzerine sürün. Yufkayı katlayın.
Her bezeyi bu şekilde açtıktan sonra üzerlerine birer parça margarini sürün ve katlayın. Katladığınız yufkaları buzlukta 25 dakika bekletin. Buzluktan çıkardıktan sonra yufkaları tekrar 4 mm. kalınlığında açın. Bu defa yağ kullanmadan bohça gibi katlayın. Buzlukta yarım saat bekletin. Tekrar 4 mm. kalınlığında açın. 8 cm.'lik kareler şeklinde kesin. Köşelerine dövülmüş fındık koyun. Kenarların kapatın. Hafifçe yağlanmış tepsiye dizir. Üzerlerine yumurtanın sarısını sürün.
Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında pişirin.
Şerbeti için şekeri, suyu ve nu kaynatın. Kıvama gelen şerbetin içinden limonu çıkarın. Sıcak tatlının üzerine soğuttuğunuz şerbeti dökün. Biraz beklettikten sonra servis yapın.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 01.12.2023

© lezzetler.com tarif no:52554 • adı:Yalancı Baklava • gönderen:mutfak • indirme tarihi:02.05.2024 - 08:18