BAKLAVA

Kategori : Sebzeli Yemekler
Yayýnlayan Admin 2010/2/28

MALZEMELER(orta boy tepsi için)

HAMUR ÝÇÝN: 1-
bir su bardaðýna yakýn sývý yað
2-bir su bardaðýna yakýn süt
3- Yarým küçük çay bardaðý sirke(elma sikesi tercih edilir)
4-bir tutam tuz
4 iki yumurta
5- alabildiði kadar ýlýk su
6-300-350 gr. kadar ince çekilmiþ ceviz veya Fýndýk
225 gr. tereyaðý, 500 gr. mýsýr niþastasý.

ÞERBET ÝÇÝN:

1- 1kgm. Kadar þeker (tepeleme 4 su bardaðý)
2- 5 su bardaðý su
3- 5-10 damla limon suyu.

YAPILIÞI: Verilen malzemelerden kulak memesinden daha yumuþak hamur yap.üzerine nemli bez ört ve biraz dinlendir.yaðý dörtte birini erit.tepsiyi yaðla. Hamurdan ceviz büyüklüðünde parçalar kopar oklava yardýmýyla tepsi büyüklüðünde aç tepsiye ser. Üç yufka serdikten sonra üzerine fýndýk dök. Bundan sonra bir yufka daha ser üzerini erittiðin yaðla hafif yaðla. Bundan sonra hamur bitene kadar devamlý bir fýndýk,bir yað,bir fýndýk bir yað,son üç yufkayý sade ser. Baklavayý kes kalan tereyaðýný ýsýt baklavanýn üzerine gezdir.150- 160 derecede bir saat piþir.

ÞERBET:su ile þekeri 10-15 dakika kaynat indirmeðe üç dakika kaka limon suyunu ilave et.Ilýmaya al. Baklava fýrýndan çýkýnca 3-4dakika dinlendir.ýlýk þerbeti üzerine dök ve kapat.yumuþayýnca servis yap

Not:rahmetli annem þerbetin içine ocaktan indirmeðe yakýn bir kaþýk tereyaðý koyardý.deneyebilirsiniz.