

Bayram için ev baklavası tarifi



Gusto / 11/07/2015

Bayram geleneği tatlılar arasında kuşkusuz baklavanın yeri ayrıdır. Ramazan Bayramını unutulmaz kılacak baklava tarifini Hacı Sayid'in ustaları bizler için hazırlamış. İşte sabrınız ve vaktiniz varsa bayram için evinizde yapabileceğiniz cevizli baklava tarifi...

CEVİZLİ BAKLAVA

Malzemeler

- 1 kg baklavalık buğday unu
- 3 yumurta
- 15 gr tuz
- 300 gr su
- 350 gr öğütülmüş ceviz içi

şerbet için;

- 1 kg şeker
- 400 gr su
- yarım limon suyu

40 - 60 cm tepsi (büyük boy fırın tepsi)

Hamurun hazırlanması:

Mermer tezgâhi veya pürüzsüz tahta masa üzerine 1 kg. baklavalık unu tepeleme döküp ortasını havuz gibi açın. İçine 350 gr su, 15 gr. tuz ve 3 adet yumurtayı koyun ve yoğurarak hamur tutun. Hamur sert gelirse, biraz daha su katılarak yumuşatılabilir, fakat baklava hamuru sert olması gevrekliği artırır.

Yoğurduğunuz hamurun üzerini nemli bir bez ile kapatıp 15 dakika kadar dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz hamura bir kez daha bu işlemi tekrarladıktan sonra, hamuru düzgün, ince uzun bir oklava şekline sokup bıçak ile 30 eşit parça halinde kesin.

Kesilen hamurlar beze haline getirilerek üst üste aralarına hafifçe nişasta serpin. On beş dakika kadar daha üzeri nemli bir bez örterek dinlendirin. Dinlenen hamurlar teker teker tabak büyüklüğünde açılarak üst üste araları bolca nişasta serpererek dizin. Hamurun her yerinin nişastalı olduğundan emin olmalısınız. Aksi takdirde hamur bir birine yapışır.

Açtığınız hamurları, üzerine nişasta serpip 10' ar 10'ar istifleyin. Kenarlarındaki fazla nişastayı alıp hamurların üzerine yine nemli bir bez örtün ve dinlendirin.

Dinlenen hamurlardan ilk 10'luk grubu tezgâhın üzerine alıp nişasta serptikten sonra merdane ile kenarlara bastırarak tepsinizin büyüklüğünde açın, açtığınız yufkaları teker teker oklavaya sararak tezgâhın üstüne teker teker serin; bu arada yufkaların üzerine nişasta serpmeyi ihmal etmeyin. Bu işlemi diğer 10'luk gruplar için de tekrarlayın.

Tepsiye Döşemesi:

Hazırlanmış yufkalardan ilk 10'luk kısmı tezgâha üst üste serin ve tepsinizi kalıp yaparak dışında kalan kısımları kesip parçalara ayırın. Tepsinin içini hafif yağlayın. Tabanına yufkaların iki tanesini düzgünce serin hafifçe erittiğiniz tereyağı ile yağlayın. Kesilen kenar yufkaların yarısını tepsinin içini tamamen kaplayacak şekilde kat kat atın tekrar yağlayın. İşlemi ilk 10'luk yufka bitene kadar tekrarlayın. Bu yufka katlarının üzerine öğütülmüş ceviz içini serpin. Kalan kenar yufkaları da, cevizin üzerine aynı şekilde kat kat atın yağlayın. Daha sonra diğer 10'luk yufka işlemi içinde aynı işlem yapılır.

En son kalan 10 tane yufkalar ise tek tek tepsiye yerleştirilir araları tek tek yağlanır. Tepsinin dışına taşan yufkaların kenarlarını bıçak ile düzeltin. Dikkatli bir şekilde çok keskin bir bıçak yardımıyla baklavayı dilimleyin. Geriye kalan erimiş tereyağı, tepside kuru yer kalmayacak şekilde gezdirerek dökülür. İşlemi biten baklava tepsi 200 derecedeki fırında yaklaşık 45 dakika kadar pişirilir.

Fırından çıkan baklava soğutmadan hazırladığınız sıcak şerbet her yerine eşit bir şekilde dökülür. Şerbetin çekmesi ve soğuması beklenir. Bayram sabahı afiyetle

(<https://plus.google.com/111139069635417829913>)