



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Baklava



Süre: 75 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 10-12 kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 3 su bardağı un
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 su bardağı nişasta (açmak için)

İç Harcı İçin:

- 2 su bardağı dövülmüş ceviz veya fıstık

Şerbet İçin:

- 3 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri İçin:

- 150 gr tereyağı (eritilmiş)

Yapılışı:

1. Şerbeti Hazırlama:

- Şeker ve suyu bir tencerede kaynatın.
- Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip **5 dakika daha kaynatın.**
- Şerbeti ocaktan alıp soğumaya bırakın.



2. Hamurun Hazırlanması:

- Unu geniş bir kaba alın, ortasını açıp süt, sıvı yağ, yumurta, sirke, tuz ve kabartma tozunu ekleyin.
- Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun ve **30 dakika dinlendirin**.
- Hamuru **incecik açarak** yufkalar elde edin.

3. Baklavayı Kat Kat Hazırlama:

- Tepsiyi yağlayıp 10 kat yufkayı üst üste dizin.
- Arasına dövülmüş ceviz veya fıstık serpiştirin.
- Kalan 10 yufkayı da üst üste dizin.

4. Kesme ve Pişirme:

- Baklavayı bıçakla kare veya dilim şeklinde kesin.
- Eritilmiş tereyağını üzerine gezdirin.
- **Önceden ısıtılmış 180°C fırında 45 dakika pişirin.**

5. Şerbeti Ekleme ve Servis:

- Fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine **soğuk şerbeti dökün**.
- Şerbeti iyice çektikten sonra servis edin.

>> **İpucu:** Daha çıtır bir baklava için hamuru açarken **bol nişasta kullanabilirsiniz**.

Kiraz'ın
Mutfağı