



Cevizli ev baklavası

1 baklava – 50 adet (dilimlerin büyüklüğüne göre)

Süre: 3-3,5 saat

Malzemeler

Hamuru için

4 yemek kaşığı yoğurt (100 g)

2 adet yumurta (100 g)

400 g buğday unu (hamurun yeterince yumuşak olması ve ele yapışmaması için ekstra un gerekebilir)

½ limonun suyu (22,5 g)

10 yemek kaşığı ayçiçeği yağı (100 g)

100 ml su

½ paket kabartma tozu (10 g)

İç harcı için

250 g mısır nişastası (katların birbirine yapışmasını önlemek için; açıklama aşağıda)

250 g tereyağı

150 g ince çekilmiş ceviz

 Cevizlerin ne kadar iri/ince olacağına kendiniz karar verebilirsiniz. Ceviz ne kadar iriyse baklava o kadar sert olur.



Ceviz yerine Antep fıstığı, fındık veya badem kullanabilirsiniz.

½ yemek kaşığı ayçiçeği yağı (5 g)

Şerbeti için:

Birkaç damla limon suyu

250 g toz şeker

250 ml su

Yapılışı

1. Hamur için tüm malzemeleri büyük bir kaba koyun ve hamur pürüzsüz olana ve ellerinize veya çalışma yüzeyine yapışmayı bırakana kadar yoğurun.
2. Büyük bir hamur bezesi oluşturun, bezenin üzerini örtün ve yaklaşık 60 dakika bekletin.
3. Büyük hamur bezesini yaklaşık 100 eşit bezeye bölün.



Püf noktası: Büyük hamur bezesini tartın ve 5 eşit bezeye bölün. Daha sonra bezeleri tekrar ikiye bölün. Bu bezelerin her birinden 10 küçük beze yapabilirsiniz. 20 bezeden oluşan gruplar oluşturun.



Bu bezeler baklavanın katlarını oluşturacak.

4. Bir oklava ile bezeyi yuvarlak şekilde açın.



Açarken bol miktarda mısır nişastası kullanın, böylece pişirme sırasında katmanlar birbirine yapışmaz.

5. 20 bezelik grupları aynı şekilde açın. Her bir açılmış bezeyi, önceden açılmış olan bezenin üzerine kat kat yerleştirin.
6. Her biri 20 adet açılmış bezeden oluşan 5 grup elde ettiğinizden emin olun.
7. Her hamur grubunu fırın tepsisinin boyutu kadar açın.



Hamur elastiktir ve büzülebilir, bu nedenle fırın tepsisinin boyutundan biraz daha büyük açın.



Hamuru yatay olarak açın ve hamurun kaymaması için sadece yukarıdan baskı uygulayın. Sonra hamuru ters çevirin ve ardından başka bir çeyrek tur çevirin. Yatay olarak birkaç kez daha açın.

Bu, hamurun birbirine yapışmaya başlamasını sağlayacaktır.

8. Fırın tepsisine bir hamur grubu yerleştirin.

9. Hamurun üzerine biraz çekilmiş ceviz serpin ve ardından başka bir hamur grubunu fırın tepsisine yerleştirin.
10. Tüm hamur grupları ve cevizler fırın tepsisine yerleştirilene kadar aynı işlemi tekrarlayın.
 - ❗ Son hamur katının üzerine ceviz koyulmaz.
 - ℹ️ Baklava ne kadar çok katlıysa o kadar iyidir.
11. Baklavayı önce yatay sonra çapraz olarak kesin. Böylece geleneksel elmas şeklini elde edersiniz.
12. Tereyağı ve ayçiçeği yağını bir sos tavasında kısık ateşte şeffaflaşana kadar eritin.
 - 💡 Tereyağı berrak olmalı ve dibinde parçalar görünmelidir. Tortuyu kullanmayacaksınız. Kullanmadan önce tereyağını ince bir süzgeçte süzün.
13. Tereyağının üzerinde oluşan köpüğü kaşıkla alın.
14. Tereyağını dilimlenmiş baklavanın üzerine kaşıkla paylaşın.
15. Baklava 170 °C'de fırında yaklaşık 45 dakikada pişer.
16. Toz şeker ve limon suyu ile suyu kaynatın ve 5 dakika kaynamaya bırakın.
17. Ocağı kapatın ve şerbetin oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
18. Ilık şerbeti sıcak baklavanın üzerine kaşıkla dökün ve birkaç saat bekletin.



PÜF NOKTASI

Baklava hazırlandıktan sonra bir haftaya kadar saklanabilir. Baklavayı dondurabilirsiniz.

Besin değeri (1 parça)

| | |
|---------------|------------|
| Enerji (kcal) | 132 |
| P (g) | 1,8 |
| Y (g) | 8,5 |
| KH (g) | 11,9 |
| KH porsiyonu | yaklaşık 1 |