



HIRAZIN
MUTFACI



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:

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

2. Hamurun Hazırlanması:

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

3. Baklavayı Kat Kat Hazırlama:

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

4. Kesme ve Pişirme:

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

5. Şerbeti Ekleme ve Servis:

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

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

Kiraz'ın
Mutfağı