

Fındıklı Baklava

Yaklaşık 15 porsiyon

   biraz zaman alır

 yaklaşık 80 dakika



Malzemeler:

Şurup:

3,5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur:

2,5 su bardağı un
0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 tutam tuz
0,5 çay bardağı sıvı yağ
1,5 çay bardağı süt
1 çay kaşığı limon suyu
1 yumurta (orta boy)

Açmak için:

1 poşet Dr. Oetker Buğday Nişastası

Arası için:

75 g eritilmiş tereyağı
2 su bardağı fındık kırığı

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı fındık kırığı

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 30 cm)

1 Şurubun hazırlanışı:

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın ve kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyip ocağı kısın ve 10 dakika kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

2 Hamurun hazırlanışı:

Unu bir kaba eleyin, üzerine hamur kabartma tozu ve tuzu ekleyin ve karıştırın. Üzerine sıvı yağ, süt, limon suyu ve yumurtayı ilave edip yoğurun. Hamurun üzerini kapatın ve 30 dakika dinlendirin.

3 Şekillendirme ve pişirme:

Hamuru cevizden daha küçük parçalara bölerek 40 adet top elde edecek şekilde yuvarlayın. Nişasta serptiğiniz tezgah üzerinde her bir topu 14-15 cm çapında açın. Açtığınız hamurlardan 10 adedini, aralara nişasta serperek üst üste koyun. Daha sonra bu 10 adet hamuru hep birlikte açarak tepsi boyutuna getirin. Tepsiye alın ve üzerine tereyağı sürüp fındık kırığı serpin. Kalan hamurları da aynı şekilde açın, aralara tereyağı sürüp fındık kırığı serperek tepsiye üst üste koyun.



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Tepsideki baklavayı bıçak ile baklava şeklinde dilimlere kesin. Tereyağını kısık ateşte eriyinceye kadar bekletin. Daha sonra ocaktan alın, dilimlediğiniz baklavanın üzerine kaşık ile yayarak her tarafına dökün. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Şuruplama ve servis:

Fırından çıkan baklavayı 5 dakika bekletin ve üzerine hazırladığınız soğuk şurubu dökün. 5-6 saat bekletip servis yapın.

