

Findikli Burma Baklava

Malzemeler

300 gram findik
1 bardak sut
3 yemek kasigi yogurt
1 adet yumurta
1/2 cay bardagi sirke
1 tatli kasigi tuz
250 gram tereyagi
125 gram margarin
Aldigi kadar un
Serbeti icin:
3 su bardagi seker
6 su bardagi su
1/4 limon

Yapilisi

Bir bardak sut ve 3 yemek kasigi yogurt karistirilir. 1 yumurta kirilarak, yogurt ve sute eklenir. Aldigi kadar un eklenen hamur harci yogrulmadan once yarin cay bardagi sirke ve 1 tatli kasigi tuz katilir. Hamur yogurularak istenen kivama gelince bezelere ayirilir ve dinlendirilir. 300 gram findik rondoda cekilerek ogutulur. Dinlenen beze acilarak incecik yufka haline getirilir ve ortadan ikiye kesilir. Kesilen yarin yufkanin ucu ince oklavaya sarilir ve kalan kismina findik serpilerek oklavaya sarilir. Oklavada buzulen ici findikli baklava oklavadan cikartilarak dilimlenir ve tepsiye dizilir. Diger bezelere de ayni islem uygulanarak baklavalarin hazirlanir. 250 gram tereyagi ve yarin paket margarin eritilir ve tepsiye dizilen burma baklavalarin uzerine dokulup, firinda pisirilir. Uc bardak sekere, 6 bardak su eklenerek serbet kaynatilir. Serbete limon damlatilir ve kaynatilir. Firinda pisen baklavalarin cikartilir ve kaynayan serbet uzerine dokulur. Findikli burma baklava sunuma hazirdir.