

Gazete Baklava

Malzemeler

1 kase ceviz

Hamuru için:

2 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

1 cay bardagi yogurt

1 cay bardagi soda

1 cay bardagi sivi yag

1 tatli kasigi sirke

1/4 limon

Aldigi kadar un

Serbeti için:

4 su bardagi seker

4 bardak su

1/2 limon

Uzeri için

1 kase antep fistigi

2 cay bardagi sivi yag

2 yemek kasigi tereyagi

1 yemek kasigi margarin

Yapilisi

Baklava hamuru için aldigi kadar una iki yumurta, bir paket kabartma tozu, birer cay bardagi yogurt, soda ve sivi yag ile bir tatli kasigi sirke ve ceyrek limonun suyu karistirilip iyice yogurulur. Istenen kivama gelen hamur bezelere bolunup un serpilen tepsiye dizilerek dinlendirilir. Baklavanin serbeti için dort su bardagi seker dort bardak su ile kaynatilir ve yarim limon sikilir. Dinlenen hamurlar nisasta serpilerek incecik acilir. Oklavaya sarilip buzulen yufka, buyukce bir kagidin uzerine acilarak oklavadan ayirilir. Diger bezelerde ayni sekilde acilip bir kagidin uzerine yerlestirilir. Kagidin uzerinde dinlenen yufkaya ceviz serpilir. Kagit iki ucundan tutularak yufka sarilir ve dilimlenir. 2 cay bardagi sivi yag, 2 yemek kasigi tereyag ve 1 yemek kasigi margarin karistirilip kizdirilir. Kizgin yagin uzerindeki kopugu alinir. Dilimlenen baklavalar tepsiye dokulup uzeri yaglanir ve firinda pisirilir. Serbet pisen baklavanin uzerine dokulur. Servis tabagina alinan baklavanikilmis bir kase antep fistigi serpilir. Gazete baklavasi sunuma hazirdir...