

Gence Baklavasi

Malzemeler

2 tatli kasigi kaymak
1 tatli kasigi zerdecal
1 tatli kasig kakule
1 tatli kasig muskat
1 tatli kasigi toz maya
3 su bardagi ceviz
2 su bardagi sut
2 su bardagi seker
3 adet yumurta sarisi
550 gr tereyagi
500 gr un
Serbeti icin;
1 tutam safran
4 bardak seker
2 bardak su

Yapilisi

: Hamuru icin yarim kilo unun uzerine 1 tutam tuz ve 1 tatli kasigi zerdecal atilir. 50 gr tereyagi, 2 tatli kasigi kaymak ile 2 yumurtanin sarisi eklenir. 1 tatli kasigi toz maya ve 1 cay kasigi seker; 1 su bardagi ilik sutle eritilip malzemelerin uzerine dokulur. Baklava hamuru 1 su bardagi ilik sut dokulerek toparlanana kadar yogrulur ve dinlenmeye birakilir. Ic harci icin; 3 su bardagi dovulmus ceviz, kakule, muskat ve 2 su bardagi sekerle karistirilir. 500 gr tereyagi eritilir. Serbeti icin; 1 tutam safran yarim cay bardagi suda 3 saat bekletilir. 4 bardak seker, 2 bardak suyla kisik ateste kaynatilir. Kaynayinca safran eklenip ocaktan alinir.(Safranli sudan 1 tatli kasigi kadar ayrilir) Dinlenen hamur 9 esit bezeye ayrilir. Ilk beze incecik acilip yaglanmis tepsiye serilip erimis tereyagi surulur. Ikinci beze de incecik acilir ve tepsiye alinir. Arasi yagli iki kat yufkanin uzeri cevizli icle kaplanir. Kalan 7 adet beze de incecik acilip aralari yaglanip cevizli icle kaplanarak tepsiye yerlestirilir. Baklavanin disarida kalan kenarari kesilir ve 2 parmak genisliginde kare dilimlere ayrilir. Baklava dilimlerinin uzerine ceviz parcalari yerlestirilir. 1 yumurta sarisi, ayirdigimiz 1 tatli kasigi safranla cirpilir baklavanin uzerine surulur. Baklavamiz onceden ortalama 180 derecede isitilmis firina verilir. Yaklasik 10 dakika pisirilip uzerine kizgin tereyaginin kalani dokulur ve yeniden firina verilip pismeye birakilir. Pisen baklavanin uzerine ilik serbet dokulur. Gence Baklavasi servise hazirdir.