

Havuc Dilimi Baklava

Malzemeler

1 kg. sert bugday unu
3 yumurta
10 gr. tuz
50 gr. nisasta
1 kg. sade yag
500 gr. antepfistigi ici
500 gr. sut
50 gr. irmik
750 gr. seker
350 gr. su

Yapilisi

Un tezgah uzerine daire seklinde dokulerek ortasi bos birakilir. Uc yumurta tuz ile cirpilarak az miktarda su ilave edilir ve unla ozlesene kadar yogrulur. Yogurma sirasinda hamurun uzerine hafif su serpilir.

Hamur fitil seklinde uzatilarak iki parmak eninde kesilir (her biri yaklasik 75-100 gr) el ile yassilastirilir. Tekrar hafif nisasta serpilerek ust uste konur (6-12 adet arasi). ve bu hamurlar acilir. Hamurlar oklavayla kenarindan ortasina dogru iyice inceltilir. Incecik olunca uzerine elle nisasta serpilerek hamur ust uste getirilir. Bu islem 3 defa tekrarlanir.

Acilan hamur baklava yapilacak tepsinin buyuklugunde kesilir. Bunlar kucuk oklavaya sarilir. Icinden en puruzsuz olan iki tanesi yuzluk ve yuzluk alti olarak secilir. Tepsiye ince bir kat yag surulur. Tepsi buyuklugunde kesilen yufkadan oklava ile iki kat serilir. Bu islem 12 veya 14 kat yufka serilene kadar devam eder. Daha onceden hazirlanmis krema halindeki kaymak tepsiye dokulup bicak yardimi ile iyice yayilir.

Uzerine cekilmis fistik serpilir ve ustu acilan yufka ile dosenir. Ustune yuzluk diye ayrilan hamurdan 10-12 kat serilir. Aralarina yag atilir. Kenarlari duzeltilir. Keskin dilim bicagi ile mekik, muska ve parmak kare seklinde kesilir, eritilmis sicak yag uzerinde gezdirilir ve firina verilir. Firin 230-260 derecede olmalidir. Firinda baklavalari surekli yer degistirerek surekli cevrilir. Baklava 4-5 dk. sonra hazir olur.

Daha sonra havuc dilimi olarak kesilen yerlerin arasi bicak ile acilir. Ates uzerinde 2-3 dk tutulur ve seker verme islemine baslanir. 1 kg seker 350 gr su ile iyice kaynatilip kivam yapilir. Kepceyle uzerine sicak olarak yavasca yedirilir. Oynatilmayarak soguyuncaya kadar bekletilir ve servise hazir hale gelir. Kaymagin hazirlanmasi; 500 gr sut ates uzerinde kaynatilir. Sonra irmik yavas yavas bosaltilir ve devamlı karistirilip sogumaya birakilir