

Kayisi Cekirdekli Baklavasi

Malzemeler

Hamur icin: Yarim su bardagi sut

Yarim su bardagi siviyađ

Yarim su bardagi yogurt

Yarim su bardagi su

Yarim limon suyu

1 yumurta

1 paket kabartma tozu

1 cay kasigi tuz

Aldigi kadar un

Ic harci icin:

250 gram kayisi cekirdegi

Serbeti icin:

6 su bardagi seker

6 su bardagi su

Yarim limon

uzeri icin:

250 gram tereyagi

1 cay bardagi siviyađ

Yapilisi

Baklava hamuru icin tum malzeme bir kaba alinip yumusak bir hamur elde edene kadar yogurulur. Hamur dinlendirilip 20 bezeye ayrilir. Ic harci icin kayisi cekirdekleri kaynatilip kabuklari soyulduktan sonra robottan gecirilir. Serbet icin su, seker ve limon suyu bir tencereye alinip kaynatilir ve sogumaya birakilir. Hamur bezeleri nisasta ve un karisimiyla acilir. 10 beze ust uste konulup birlikte acilir. Diger 10 bezeye de ayni islem uygulanir. 20 hamur ust uste koyulup acilir ve 3 parmak kalinliginda seritler kesilir. Seritler karelere kesilir. Karelerin icine kayisi cekirdegi koyulup kapatilir. Yaglanmis firin tepsisine dizilip 250 derece firinda hafifce pembelestir. Uzeri icin tereyagi ve siviyađ karistirip baklavalarin uzerine yarisi gezdirilir. Tekrar firina verilen baklavanin rengi donunce cikartilip kalan yag karisimi gezdirilir. Sicak baklavaya soguk serbet gezdirilir.