

Kayisili Baklava

Malzemeler

500 gr kuru kayisi
300 gr ceviz
2 bardak sut
1 bardak yogurt
1 bardak aycicek yagi ve zeytinyagi
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
2 damla limon
Antep fistigi
Nisasta
Serbeti icin;
2 kase seker
2 kase su
1 tatli kasigi limon suyu

Yapilisi

Baklava hamuru icin; 1 adet yumurta kirilir, uzerine 2 bardak sut, 1 bardak yogurt, yarim bardak aycicek ve yarim bardak zeytinyagi eklenir, malzemeler karistirilir. 1 tutam tuz, 1 paket kabartma tozu eklenir. kabartma tozunun uzerine 2 damla da limon sikilir. Azar azar un koyularak,baklava hamuru toparlanana kadar yogrulur. Toparlanmaya baslayan hamur 1 yemek kasigi sivi yag ile biraz daha yogrulur, uzeri ortulup yaklasik 20 dakika dinlenmeye birakilir. Yarim kilo kuru kayisi sicak suyla islatilir. Biraz bekletilip suzulur ve cevizlerle birlikte robotta cekilir. Dinlenen baklava hamuru ceviz buyuklugunde 40 bezeye ayrilir (baklavaniz, hamurunuz yettigi kadar 40 veya 50 katli olabilir) Ilk 20 hamur 5'erli bezeler halinde nisasta serpilerek servis tabagi buyuklugunde acilir ve ust uste serilir. Tekrar acilarak tek bir baklava yufkasi elde edilir. Acilan yufkalar yaglanmis tepsiye serilir ve uzerlerine biraz sivi yag gezdirilir. Ilk 20 kat hamurun uzerine cevizli ve kayisili ic dosenir. Kalan 20 beze de 5'erli gruplar halinde acilir, aralarina sivi yag gezdirilerek tepsiye yerlestirilir. Baklava hamuru dilimlenir. Uzerine tereyagi yerine sivi yag gezdirilir. Onceden 150 derecede isinmis firinda pisirilir. Serbeti icin; 2 kase seker ve 2 kase su devamlı karistirilarak kaynatilir. 1 tatli kasigi limon suyu katilip ocaktan alinir. Pisen baklavanin uzerine ilik serbet dokulur. Baklava toz antep fistigi ile suslenir.

Kayisili Baklava hazirdir.