

Kekli Baklava

Malzemeler

1 su bardagi yogurt
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 su bardagi zeytinyagi
1 su bardagi siviyağ
Kek için;
3 yumurta
1 su bardagi ceviz
1 su bardagi seker
Aldigi kadar un
Serbet için;
5 su bardagi seker
5 bardak su

Yapilisi

İlk olarak serbeti hazirlayarak baslayalim.Serbet için tencereye 5 su bardagi seker ve 5 su bardagi da su konur. Koyulasana kadar kaynatilip bir kenara alalim.

Hamuru için;Genisce bir yogurma kabi alalim. 1 su bardagi yogurdun kabimize bosaltalim ve uzerine 2 yumurta kiralim. 1 paket kabartma tozunun ardindan 1 su bardagi da zeytinyagi dokulur. Azar azar un eklenerek hamur yogrulur. İki esit parcaya ayrilan hamurdan ceviz buyuklugunde 46 beze yapilir.

Baklavamizin pisecegi tepsi yaglanir. Baklavanin ilk kati için 46 bezenin 23'u nisastali zeminde acilir. Aralarina nisasta serpilip ust uste dizildikten sonra tek bir baklava yufkasi seklinde acilir. Yaglanmis firin tepsisine dizilir.

Keki için; 3 yumurta, 1'er su bardagi seker ve ceviz, 1 paket kabartma tozu, 1 su bardagi yogurt ve aldigi kadar un yogurma kabina koyulur guzelce cirpilir. Hazirlanan kek hamuru baklavanin ilk katinin uzerine dokulup yayilir.

Kalan 23 beze de acilip aralari nisastalanir ve tek bir baklava yufkasi acilir. Tepsiye serilir.

Kenarlardaki fazlaliklar da kesilip alinir. Baklavanin ortasi daire seklinde kesilir ve etrafından dilimlere ayrilir. Uzeri bol siviyağla yaglanir. Firinda pisirilir. Firından cikan baklava biraz ildikten sonra uzerine serbeti dokulur ve ikram sofralarini suslemeye hazir. ellerimize saglik