

Kuru Baklava

Malzemeler

1/2 Kibrit Kutusu Kadar Maya

1 Yemek Kasigi Toz Seker

2 Su Bardagi Ilık Su

Aldigi Kadar Un

İc malzemesi :

300 gr Ceviz İci (iri cekilmis)

150 gr İzmir Uzumu (kuru)

4 Yemek Kasigi Toz Seker

Yapılışı

Bir kapta maya ve sekeri bir bardak ılık su ilave ederek ezin. İcerisine bir bardak ılık su daha ilave edin. Mayalandırmadan un ekleyip kulak memesi yumusaklığında yogurun. Hamuru altı esit parçaya bolerek bezeler yapın. Bir parça hamuru alıp hic dinlendirmeden uc milimetre inceliğinde acın. Acılan her bezenin izerini sivi yağla yağlayıp icerisine cevizli, uzumlu ve sekerli ıcı bolca serpin. Rulo sekinde sararak yağlanmış tepsiye dizin veya kendi etrafında sararak yerlestin.

Her bezeyi aynı sekinde acarak izerine ic serpin. Rulo sekinde tepsiye yerlestin.

Onceden ısıtılmış 220 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pisirin.

İcin hazırlanışı

Bir kapta iri cekilmis ceviz ıcı, kuru uzum ve dört yemek kasigi sekeri karistirin. afiyet olsun