

ELMALI BAKLAVA

Malzemeler:

Hamuru İçin;

- 1 bardak nişasta
- 8 yemek kaşığı tereyağı
- 5 bardak un
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 3 adet yumurta
- 1 ay kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 ay bardağı süt

İçi İçin;

- 6 adet Amasya elması
- 2 adet dövülmüş ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tarçın

şerbeti için;

- 3 bardak toz şeker
- 4 bardak su
- 1 ay kaşığı limon suyu



Yemeğin Tarifi

- Hamuru tutmak için 5 bardak unu bir yoğurma kabına dkn. Ortasını havuz gibi aın. İçine yumurta, tuz, sıvıyağ, yoğurt ve sütü karıştırıp kulak memesi yumuşaklığı kıvamına getirin. 30 dakika bekletin.
- 3 bardak toz şekeri 4 bardak suyla 15 dakika kaynatın.
- Limon suyunu içine atıp ocağın altını kapatıp soğumasını bekleyin.
- 6 adet Amasya elmasınının kabuklarını soyup rendenin kalın tarafıyla rendeleyin. zerine 1 bardak şeker atıp tencerede elmaları 15 dakika pişirin. İçine cevizleri ve tarçını atıp 2-3 dakika hep beraber pişirin.
- Soğuması için kenarda bekletin.
- Hamurları 30 adet ceviz büyüklüğünde parçalara ayırarak 30 adet beze yapın. Bezeleri tatlı tabağı büyüklüğünde, nişasta yardımıyla aın. 30 adet kahve fincanı büyüklüğündeki hamuru 10'ar adet olarak her hamur katını yağlayarak st üste koyun.
- 3 adet 10'ar yaprak kuleleri yapın.
- Baklava tepsisini yağlayın. 10 adet st üste yufkayı fırın tepsisi büyüklüğünde açıp tepsiye yerleştirin. Kaşığın ucu ile i kısmını da yağlayın.
- 3'e ayırdığınız elmalı iten yağlanmış yufkanın her tarafına yayın. Bilek kalınlığında rulo haline getirin. Diğer 10'luk hamurları da aynı şekilde sardıktan sonra tepsiye dizin. Tepsinin içinde ruloları 7-8 santim büyüklüğünde yan yana kesin. zerine kalan tereyağı tekrar dkn.
- st pembeleşince çıkartıp önceden soğutulmuş şurubu üstüne dkn.