Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

# BAKLAVA BÖREK




3 adet yumurta
1 su bardağ süt
2 çorba kaşğ sirke
1 su bardağ ayçiçek yağı
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
Açmak için:
2 su bardağı mısır nişastası
Yağlamak için:
1 paket tereyağı (250 gr)
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

# Yoğurma kabına yumurta, süt ve ayçiçek yağı, tuz konur parmak uçlarıyla karıştırlır.
# Sonra ekmek hamuru kıvamını alana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur. Üzeri kapatılır yarım saat kadar dinlendirilir.
# Süre sonunda hamur 18 eşit parçaya ayrılır.
# İlk 9 parça nişastalı zeminde olabildiğince ince açılır.
# Tepsi yağlanır ilk açılan parça düzgün bir şekilde yerleştirilir. Üzerine biraz erimiş tereyağı sürülür.
# İkinci hamur üzerine konur, tekrar yağ sürülür. Bu şekilde 9 adet açılan hamur üst üste konur.
# 9. hamurun üzerine ezilmiş peynir ve kıyılmş maydonazdan oluşan karşım yayılır.
# Üzerine kalan 9 hamur aynı şekilde açılarak yerleştirilir.
# Artan tereyağı böreğin üzerine dökülür ve sürülür. Bıçakla kare kare kesilir.
# Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece frına sürülür, börekler kızarana kadar pişirilir.
# Ilık olarak servise sunulur.

Not: Hamurun baklava yufkası kadar ince açılması önemlidir. Bu yüzden "baklava börek" ismini almıştır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1665 | Adı: Baklava Börek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 12:25