

Antep F1st1Kuru Baklava

Toplam 170 dk

Hazırlama 135 dk · Pişirme 40 dk

12 kişilik

Zor

~296 kcal

Açılış 12/10

Antep f1st1Kuru baklava, ince katlar1nda daha az şerbetle b1rakılarak yap1s1uzun süre gevreğini koruyan bir Gaziantep klasiğidir.

Malzemeler

Katlar için

- 20 adet Baklavaya yufka
- 180 gr Tereyağı

İç için

- 2 su bardağı Antep fıstığı

Şerbet için

- 1 su bardağı Şeker
- 1 su bardağı Su

Yapılış

- Antep fıstığını orta incelikte çekin, toz haline getirmeyin.
- Yufka katlarını tereyağıyla yağlayıp pepsiye yerleştirin.
- Fıstığı ortaya kata yayın ve kalan yufkaları kapatın.
- Şeker ve suyu 5 dakika kaynatıp şerbet hazırlayın.
- Baklavayı dilimleyip 180°C fırında 35 dakika pişirin.
- İlginç şerbeti sıcak baklavaya azar azar dökün, katlar hamurlaşsın.
- Baklavayı 1 saat dinlendirip fıstığı zeytinyağıyla kuruyken servis edin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti kıstırmak kuru baklavanın hedeflenen gevrek yapısını korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

