

BAKLAVA HAMURUNUN HAZIRLANISI VE ACILISI

MALZEMER:

1 kilo extra un

5 adet yumurta

10 gram tuz

HAZIRLANISI:

1. Unu mermerin üzerine eleyip ortasını havuz gibi açınız. Bütün malzeme ile 1 su bardağı su ilave edip elinizle karıştırarak bir hamur yapınız.

2. Avucunuzun içi ve ellerinizin tabanıyla bir ileri bir geri yırtta yırtta yoğurup yuvarlak uzunca bir hamur yapınız.



3. Hamuru 60 santim boyunda kabul edersek, 20`ser santimlik iki ucunu birbirlerinin üzerine katlayıp uçlarını çapraz olarak kıvrılan yerlerin içine sokunuz (iki eliniz çapraz olarak koltuk altlarınıza sokmanız gibi) Üzerini nemli bir bezle kapatıp 25 dakika dinlendiriniz.

4. Dinlendirdiğiniz hamuru iki avucunuzun tabanıyla devamlı uzunlamasına çok kuvvetli ve seri olarak yoğurup tekrar aynı şekilde katlayıp aynı şekilde bezle örterek 25 dakika dinlendiriniz

5. 3 kere daha aynı şekilde yoğurup katlayıp bez kapatıp dinlendiriniz.





6. Sonra hamuru düzgün ince uzun bir silindir biçimine sokarak

7. Kesik kısımları alt ve üste getirerek hafif nişasta serpiniz. Sonra mermerden kaldırmadan iki avucunuzun içiyle hamuru sever gibi hafifçe yuvarlayıp üzerlerine bolca nişasta serpiniz.

8. İkişer ikişer üst üste koyup elinizin tabanıyla bastırınız. Sonra alttakini üste çıkarın tekrar bastırınız.

9. Hepsini bastırdıktan sonra hamurların kenarlarındaki nişastaları fırça ile süpürüp üzerlerine ıslatılmış sıkılmış kalınca bir bez kapatıp 25 dakika dinlendiriniz



10. Sonra merdaneyle devamlı kenarlarına bastırarak seri ve muntazam olarak (kenarları devamlı ince olmak şartıyla)teker teker 20 santim çapında açıp nişasta serpererek 15 adedini üst ustune diziniz.

11. Geri kalan hamurları da aynı şekilde açıp dizdikten sonra kenarlarındaki nişastaları fırça ile süpürüp üzerine yine ıslatılmış sıkılmış bir veya

12. üst üste dizilmiş hamurlardan birini alıp önce nişasta serpiniz. Sonra avucunuzun içiyle kenarlarına bastıra bastıra yassıltınız. Daha sonra merdaneyle yine kenarlarını bastırarak her hamuru 60 santim çapında açınız. Böylece hazırladığınız yufkaların arasına nişasta serperek, tozularak teker teker üst üste oklavaya sarınız.



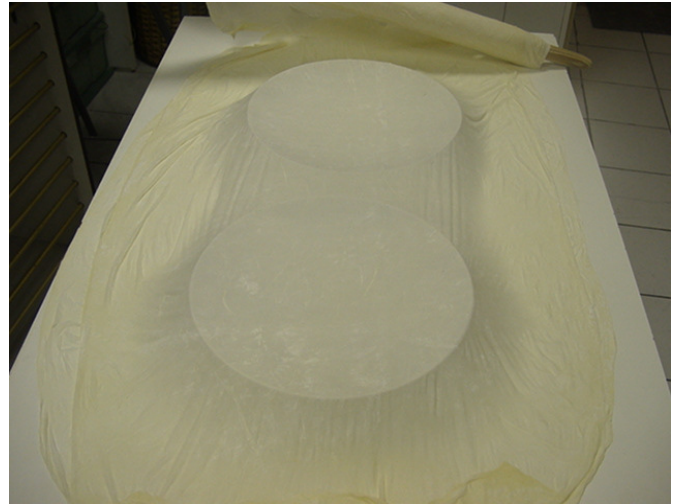
YAPILIŞI

1. Oklavanın kenarlarına doğru kuvvetlice basarak oklavayı silindir yuvarlar gibi ileri-geri hareket ettirip hamuru mermerin üzerine seriniz.
2. Gayet hafif nişasta serperek, tozularak hamurları teker teker ust uste oklavaya sarınız.

3. Oklavanın iki kenarından çok kuvvetli olarak tutup 3-5 defa ileri-geri silindir gibi yuvarlayınız.

4. hamuru mermerin üstüne tekrar teker teker açıp hepsini birden kenardan başlayarak oklavaya sarınız

5. Yukarda anlatıldığı şekilde hamurları oklavaya bir kere teker teker sararak bir kere de hepsini birden sararak ve gerektiğinde püskürtürcesine nişasta serperek hamurları yapıştırmadan yırtmadan ve kurutmadan 90-95 santim çapında ve bir sigara kağıdı kalınlığında biber yufka olarak açınız.



NOT:

Üst üste 8`den 20 yufkaya kadar açabilirsiniz. Ancak bu is hem dikkat, hem pratiklik hem de çabukluk ister. Fazla nişasta, rüzgar, ağır hareket hamuru kurutur ve yırtar. Alt ve üstteki hamurları da devamlı yer değiştirmek gerekir. Bunun için hamuru oklavaya her sarış ve yuvarlayıştan sonra mermerin üzerine sermeden oklavadaki hamurlardan üç tanesinin ucunu oklavanın önüne açınız; sonra mermerin üzerine yayınız. Bir kısmı ileride bir kısmı geride kalan hamurları tekrar ust uste getiriniz. Hamurların yer değiştirilmeleri çok önemlidir. Özellikle alttaki ve üstteki hamurların yırtılmasını önler; hamurun kurumamasını sağlar. Kuruyan hamur seker çekmez.

(Kaynak: <http://www.antep.nl/resimler/baklava%20hamuru.htm>)