ÇİKOLATALI BAKLAVA

3 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1,5 çay bardağı su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 çorba kaşığı sirke
1,5 çorba kaşığı kakao
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
350 gr. tereyağı
Açmak İçin;
1 kase buğday nişastası
Yarım kase un
İçi İçin;
1,5 su bardağı dövülmüş ceviz
Şerbeti İçin;
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Yarım paket bitter çikolata (40 gr.)

Yoğurma kabına yumurta, yoğurt, sıvıyağ, sirke, kakao ve tuz konur, önce parmak uçlarıyla iyice karıştırılır, sonra ele yapışmayacak orta sertlikte bir hamur olana kadar elenmiş un eklenerek yoğrulur.
Hamur üzeri kapalı olarak yaklaşık yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır.
Bu arada şerbet hazırlanır, tencereye su, şeker, birkaç parçaya kırılmış çikolata konur. Orta ateşli ocağa yerleştirilir, devamlı karıştırarak kaynatılır, biraz koyulaşınca limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
Dinlenmiş hamur 24 parçaya bölünür. Her parça orta büyüklükte yuvarlak fırın tepsisi çapında nişasta, un karışımı serpilen tezgahın üzerinde oklava ile açılır.
12 adet yufka aralarına erimiş tereyağı gezdirilerek tepsiye kat kat yerleştirilir. Üzerine ince dövülmüş ceviz serpilir.
Kalan 12 parça yufka aynı şekilde her katı tereyağı sürülerek tepsiye yerleştirilir.
Artan tereyağı en üste gezdirilir. Baklava biçiminde kesilir.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yufkanın rengi değişene kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğumuş şerbet gezdirilir. Yaklaşık 4 saat sonra servise sunulur.

Not: Şerbet çikolata içerdiği için katılaşır. Baklavaya dökmeden önce ocakta çok az ısıtılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1246 | Adı: Çikolatalı Baklava | İndirme tarihi: 15.08.2025 - 22:25