

TEPSİDE KESEREK, KATLAYARAK VE ŞEKİLLENDİREREK TATLILAR HAZIRLANMASI

Türk mutfağında hamur işi tatlılar deyince söze baklavalarla başlamak gerekir. Baklavanın kayıtlara geçtiği ilk tarih 1473'tür. Fatih Sultan Mehmet'in mutfak defterlerinde bu tatlının beş altı çeşidine rastlanmaktadır. Türk tatlı kültüründe baklavanın özel bir yeri vardır ve halen de bu yerini korumaktadır. Topkapı Sarayı'nda bir dönem tüm tatlılar helva diye isimlendirilmiş saraya baklavacıların girmesiyle diğer tatlılar da kimlik kazanmıştır.

Günümüzde baklavalar Türk mutfağında önemini korumakta ve günümüz koşullarında daha çok çeşitlenmektedir.

1. Baklava

Bu yöntemle hazırlanan tatlılarda, önce baklava hamuru hazırlanır. Sonra yufkalar açılır, aralarına harç koyarak tepsiye yerleştirilir. Daha sonra yapılacak tatlının özelliğine uygun olarak dilimlenir. Baklava ve havuç diliminde olduğu gibi ya da uygun ölçülerde kesilip içine uygun harçlar konur ve katlanarak şekillendirilir. (şöbiyette ve saray baklavasında olduğu gibi)

Gereçler : (10 Kişilik)

(Ölçüler yaklaşık 50-60 cm çapı olan veya eşit büyüklükteki yuvarlak bir tepsi içindir.)

- Hamuru için:
 - 500 şr. un
 - 2 adet yumurta
 - ½ yemek kaşığı limon suyu
 - 1 yemek kaşığı sıvı yağ
 - ½ yemek kaşığı tuz
 - 100-125 şr. ılık su
- Şurubu için
 - 800 şr. şeker
 - 400 şr. su
 - 2 yemek kaşığı limon suyu
- İç harcı için
 - 250 şr. çekilmiş Antep fıstığı, ceviz vb
 - Yarım su bardağı pudra Şekeri
 - Yarım su bardağından az su

Hamuru açmak için

- 250 şr. nişasta

➤ Üzerine eritip dökmek için

- 400 şr. tereyağı



Resim 36: Tepsidede keserek hazırlanmış baklava

➤ Hamurun hazırlanması

- Un elenir. Unun ortası açılır. Açılan yere tuz, limon suyu, sıvı yağ, yumurtalar, suyun $\frac{3}{4}$ 'ü konarak ortada hepsi tamamen karıştırılır.
- Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.
- Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.
- 50-60 gr'lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Kesilen tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltilir. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir
- Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.

- **1. yöntemde** : hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.
- **2. yöntemde** : hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) aralarına nişasta serpilerek üst üste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Hamurun kalınlığı her yerde aynı olmalıdır.

➤ **İç gerecin hazırlanması**

Çekilmiş ceviz, badem veya antep fıstığı, pudra şekeri ve su ile karıştırılarak hazır hale getirilir.

➤ **Şurubun hazırlanması**

800 gr şeker 400 gr su ile kaynatılıp içine 2 yemek kaşığı limon suyu sıkılarak 4-5 dakika daha kaynatılıp hazır hale getirilir ve soğumaya bırakılır.

➤ **Baklavanın yapımı**

- Açılan hamurlar kullanılacak tepsiye göre düzeltilir ve iki gruba ayrılır.
- Yarısı tepsiye döşenir. Küçük parçalar varsa eşit şekilde dağıtılır. Tam yarısı yerleşince arasına hazırlanan iç gereç konur. Diğer katlar da üzerine yerleştirilir. Kenarları içeri doğru itilerek yerleştirilir. İstenilen büyüklük ve şekilde dilimlenir. 400 gr. tereyağı eritilerek kazeini ayrılır. Dilimlenen baklavanın üzerine şezdirilir. 10 dakika daha dinlendirildikten sonra önceden ısıtılmış 180-200 derecelik fırında 35-40 dakika pişirilir.
- Fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine soğuk şurup dökülür. Gurubunu çektikten sonra soğuk servis yapılır

2. Saray Baklavası

Ölçüler yaklaşık 50-60 cm çapı olan veya eşit büyüklükteki yuvarlak bir tepsi içindir)

➤ Hamuru için:

- 750 gr. un
- 1 tatlı kaşığı pudra şekeri
- 20 gr. tuz
- ½ kahve fincanı sıvıyağ
- 2 adet yumurta
- 1 adet yumurta sarısı
- 200 gr. su
- 400 gr. tereyağı

➤ iç malzemesi :

- 350 gr. çekilmiş yeşil fıstık, badem, ceviziçi veya Hindistan cevizi
- 350 gram toz şeker
- ½ kahve fincanı su

- şurubu:
 - 1.5 kg. toz şeker
 - 750 gr. su
- gereçler: (12 Kişilik)
 - ½ limon suyu
- Üzerine sürmek için)
 - 2 adet yumurta



Resim 37: Saray baklavası

işlem basamakları:

- Un elenir unun ortası havuz gibi açılır. Bütün malzemeler ilave edilerek hamur yapılır.
- Nemli bir bez altında 20 dakika dinlendirilir.
- Rulo hamur, her biri 50 gr. olacak şekilde 22 parçaya kesilir. Hamurlar küçük toplar haline getirilerek, yağlanmış bir tepsiye dizilir. Üzeri nemli bir bezle 20 dakika daha dinlendirilir.
- Hamurun bir tanesi alınır merdane ile 2-3 mm inceliğinde açılır, tereyağından ceviz büyüklüğünde alınıp hamurun üzerine yedirerek sıvanır.
- Uzunlamasına hamurun bir yarısı tam ortadan diğerinin üzerine katlanır. Diğer hamurlar da aynı şekilde hazırlanır. Hamurlar buzdolabında **yarım saat** dinlendirildikten sonra sıvı yağ ile yağlanmış mermerde merdane ile 1 mm kalınlığında açılır.
- 1 mm kalınlığında açılan her bir hamur bir kurdele gibi uzatılır ucundan bağlanarak yuvarlaya yuvarlaya dürülür ve tepsiye dizilir.
- Bütün hamurlara aynı işlem uygulanır. Nemli bir bez altında buzdolabında 20 dakika dinlendirilir.
- Dinlenen her bir hamur, merdane ile 3 mm inceliğinde küçük bir yuvarlak tabak gibi açılır. Ortasına (fıstık, ceviz, Hindistan cevizi, toz şeker, su) harç konur yarım ay şeklinde hamur kapatılır. Hamurun uçları parmakla bastırılarak kapatılır.
- Bütün hamurlar aynı şekilde hazırlandıktan sonra yağlanmış tepsiye yerleştirilip üzerlerine (kenarlarına akıtmadan) yumurta sarısı sürülür. Fırında pişirilir.
- Fırından çıkarıldıktan sonra soğuk olarak şurup dökülür. Soğuyunca servise alınır.

