Çerkeş sırma baklavası

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
78,3 g	Ayçiçek yağı ½ su bardağı
100 g	Yumurta 2 adet
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
40 g	Yoğurt
516 g	Süt 2½ su bardağı
12 g	Beyaz sirke ¾ yemek kaşığı
500 g	Ceviz 5 su bardağı
500 g	Mısır nişastası 4½ su bardağı
157 g	Ayçiçek yağı ¾ su bardağı
300 g	Tereyağı 1½ su bardağı
1 kg	Su 5 su bardağı
1 kg	Şeker 6 su bardağı
10 g	Limon suyu ¾ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil. Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Ilık süt, ayçiçek yağı, yoğurt, sirke, yumurta ve tuzu derin bir kapta 2-3 dakika karıştırın.
   2 dk
2. Unu yavaş yavaş ekleyip yumuşak bir hamur elde edene kadar yaklaşık 15 dakika yoğurun.
   15 dk
3. Hamuru 15 bezeye bölüp yuvarlayın. Bezleri bir bezle örtüp 15 dakika dinlendirin.
   15 dk
4. Cevizi iri kıyın.
5. Her bezeyi altına ve üstüne bol nişasta serperek 60-70 cm çapında ince bir yufka açın.
6. Yufkanın 20-25 cm'lik ucunu oklavaya alın. Açıkta kalan kısma yaklaşık 30-35 g ceviz serpip oklavayla rulo yapın. Elinizle iki yandan ortaya doğru büzün, oklavadan çıkarın; uçlarını ve yanlarını 1 cm kesin. Sonra 4-5 cm aralıklarla dilimleyin. Bunu tüm yufkalara uygulayın.
7. Dilimleri yağlamadan tepsiye dizip 20-22 °C oda sıcaklığında 1 gün kurumaya bırakın.
   24 sa
8. Ayçiçek yağı ile tereyağını kızdırıp kepçeyle baklavaların üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 190-200 °C fırında üstü ve altı kızarana kadar pişirin.
   30 dk
9. Şerbet için suyla şekeri yaklaşık 25 dakika kaynatın.
   25 dk
10. Limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynatın. Şerbeti 30-35 dakika soğumaya bırakın.
    5 dk
11. Soğuyan şerbeti fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine dökün. Şerbeti çekmesi için yaklaşık 1 saat bekletip servis edin.
    1 sa

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1539 (Çerkeş Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/cerkes-sirma-baklavasi