Sivrihisar muska baklavası

Tarifin tamamı

Malzemeler

250 g	Buğday unu 2¼ su bardağı
100 g	Buğday unu 1 su bardağı
150 g	Yumurta 3 adet
85 g	Zeytinyağı ½ su bardağı
100 g	Yoğurt ½ su bardağı
100 g	Su ½ su bardağı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
500 g	Buğday unu 4¾ su bardağı
150 g	Ceviz 1½ su bardağı
500 g	Sadeyağ 3 su bardağı
540 g	Su 2¾ su bardağı
680 g	Şeker 4 su bardağı
5 g	Limon suyu 1 çay kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. İlk un, yumurta, zeytinyağı, yoğurt, su ve tuzu karıştırın. Kalan unu azar azar ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğurun.
2. Hamuru bekletmeden bezelere ayırın, üzerlerine un değdirip tepsiye dizin. Üstünü tülbentle örtüp serin bir yerde 8 saat dinlendirin.
   8 sa
3. Dinlenen bezeleri açma unuyla, çok ince birer yufka olacak şekilde oklavayla açın. Yufkaları üst üste gelmeden serin.
4. Yufkaları üst üste koyup yarım ay şeklinde ikiye kesin, yarımları yine üst üste koyarak 20 kat yapın. Bu katları 4 cm'lik karelere kesin.
5. Cevizi çok ince olmayacak şekilde bıçakla doğrayın. Her karenin ortasına koyup bastırmadan üçgen olacak biçimde ikiye katlayın.
6. Üçgenleri, katlanmış sırtları birbirine değecek sıklıkta fırın tepsisine dizin. Sadeyağı kaynatıp hepsinin üzerine dökün.
7. Önceden ısıtılmış 175 °C fırında 30 dakika pişirin, sonra oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
   30 dk
8. Su ile şekeri orta ateşte yaklaşık 30 dakika kaynatın. Son 5 dakikada limon suyunu ekleyin ve şerbeti oda sıcaklığına gelene dek soğutun.
   30 dk
9. Servisten hemen önce soğuyan baklavanın üzerine oda sıcaklığındaki şerbeti dökün.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 381 (Sivrihisar Belediye Başkanlığı)
tatname.com/tr/tarif/sivrihisar-muska-baklavasi