

Μπακλαβάς ο γιορτινός

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



photo: Ξανθή Μπαξεβάνη

Ο μπακλαβάς είναι γλυκό παραδοσιακό που φτιάχνεται εδώ και πολλά χρόνια. Όλοι ξέρουμε ότι προέρχεται από την Τουρκία και στην Ελλάδα έφτασε από τους πρόσφυγες της Πόλης. Πάντα στις μεγάλες γιορτές ήταν το πρώτο γλυκό που σερβιριζόταν και το μόνο που εξαφανιζόταν πιο γρήγορα από τα υπόλοιπα. Ποιος μπορεί να αντισταθεί σε ένα τόσο ωραίο γλυκό; Για το σιρόπιασμά του έχω το δικό μου κόλπο, που πετυχαίνει πάντα, θα καταλάβετε στο τέλος της συνταγής.

Τα υλικά που θα χρειαστούμε είναι τα εξής:

- **750 γραμ. φύλλο κρούστας**
- **600 γραμ. καρύδια χοντροκομμένα**
- **1½ κουταλιά της σούπας κανέλα σκόνη**
- **1 κούπα φρυγανιά τριμμένη**
- **βούτυρο φρέσκο και φυτίνη μαζί**

- **γαρύφαλλα ολόκληρα**

Για το σιρόπι:

- **2 ποτήρια ζάχαρη**
- **2 ποτήρια νερό**
- **ένα ξυλαράκι κανέλα**
- **λίγο λεμόνι**

Παίρνουμε ένα ταψί 24 εκ. και στρώνουμε ένα φύλλο κάτω. Τα φύλλα μας πρέπει να βγαίνουν απ'έξω από το ταψί. Βουτυρώνουμε καλά το φύλλο με τη βοήθεια ενός πινέλου. Απλώνουμε άλλο φύλλο και ξαναβουτυρώνουμε και το ίδιο κάνουμε για τα επόμενα 2 φύλλα. Το τελευταίο το αφήνουμε χωρίς βούτυρο από πάνω.

Βάζουμε με το χέρι μας πάνω στο φύλλο και γύρω γύρω γέμιση από τα καρύδια. Στρώνουμε ένα φύλλο από πάνω και βουτυρώνουμε καλά. Ξαναστρώνουμε άλλο φύλλο χωρίς να βάλουμε βούτυρο και ρίχνουμε πάλι τη γέμιση του καρυδιού. Αυτό κάνουμε μέχρι να τελειώσουν τα φύλλα μας ή η γέμιση. Στη συνέχεια γυρνάμε τα φύλλα προς τα μέσα, ένα-ένα, βουτυρώνοντας καλά.

Τέλος βάζουμε 3 φύλλα από πάνω ενώ τα κόβουμε με τη βοήθεια ενός μαχαιριού στο μέγεθος του ταψιού, τα οποία βουτυρώνουμε και αυτά πολύ καλά. Κόβουμε σε κομμάτια αλλά όχι μέχρι κάτω τα τελευταία φύλλα. Έπειτα καρφώνουμε ένα γαρύφαλλο σε κάθε κομμάτι μπακλαβά. Ψήνουμε στον φούρνο στους 170 βαθμούς, αερόθερμο, για περίπου 45 λεπτά. Το καταλαβαίνουμε κυρίως από το χρώμα και τα πλαϊνά αν έχουν ξεκολλήσει τα φύλλα.

Τώρα όσον αφορά το σιρόπι:

Βράζουμε σε μια κατσαρόλα το νερό με τη ζάχαρη και την κανέλα για 5 λεπτά. Έπειτα το σωστό είναι να περιχύσετε το ζεστό σιρόπι σε κρύο γλυκό αλλά εγώ επειδή είμαι ανάποδη, και μου πετυχαίνει πάντα με τον τρόπο που θα σας πω, περιχύνω το καυτό σιρόπι σε καυτό γλυκό. Έπειτα το αφήνω και κρυώνει και είναι... μούρλια. Μια φορά το έκανα με τον σωστό τρόπο και μου βγήκε χάλια, οπότε δεν ακούω κανέναν πλέον.

*Η Ξανθή Μπαξεβάνη διατηρεί το blog [Συνταγές της Ασπρούλας](#)

της Ξανθής Μπαξεβάνη

Πηγή: bostanistas.gr