

Μπακλαβάς με καρύδι και φιστίκι, από τον Πέτρο Συρίγο και το petros-syrigos.com!

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 15 Λεπτά
- Χρόνος Μαγειρέματος
- 60 Λεπτά
- Επίπεδο Δυσκολίας

1

Ένα από τα αγαπημένα εδέσματα του οικογενειακού τραπέζιού, ένα γλυκό στο οποίο κανείς δεν αντιστέκεται, ο μπακλαβάς με καρύδι και φιστίκι, πρωταγωνιστεί στην πιο νόστιμη εκδοχή του. Ο μπακλαβάς (Τουρκ.: Baklava) είναι ένα γλύκισμα που συναντάται σε πολλές κουζίνες της Μέσης Ανατολής και των πρώην Οθωμανικών χωρών. Το γλύκισμα φτιάχνεται με ζύμη φύλλου και περιέχει γέμιση ξηρών καρπών, συνήθως φουντούκι, φυστίκι ή καρύδι, και παίρνει την γλυκιά του γεύση από σιρόπι ζάχαρης ή μελιού.

▪ Συστατικά

- **Για το σιρόπι**
- 700 γραμμ. ζάχαρη
- 460 γραμμ. νερό
- 2 φλούδες λεμόνι
- Χυμό
- 3 στικ γαρύφαλλο
- 1 ξυλαράκι κανέλα
- **Για τη γέμιση**
- 1 πακέτο φύλλο κρούστας
- 300 γραμμ. βούτυρο

- 100 γραμμ. καλαμποκέλαιο
- 250 γραμμ. καρυδόπιχα
- 250 γραμμ. φιστικί αιγίνης ψίχα
- 1 κ.τ.σ κονιάκ
- 1 κ.τ.γ γαρύφαλλο σκόνη
- 1κ.τ.σ κανέλα σκόνη
- 3 κ.τ.σ φρυγανιά τριμμένη

Οδηγίες

1. Ξεκινήστε βάζοντας όλα τα υλικά για το σιρόπι σε μια κατσαρόλα και με το που πάρει βράσει, κρατήστε το σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, για 5 λεπτά. Αποσύρετε απ τη φωτιά και αφήστε να κρυώσει πολύ καλά.
2. Σε ένα μπολ, προσθέστε την καρυδόπιχα και τα φυστίκια αφού τα έχετε χτυπήσει στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν κομματάκια. Βάλτε τα σε ένα μπολ μαζί με την κανέλα, το γαρύφαλλο, τη φρυγανιά και το κονιάκ, ανακατέψτε καλά.
3. Λιώστε το βούτυρο με το καλαμποκέλαιο σε ένα κατσαρολάκι. Σε ένα ταψί 25X35, με τη βοήθεια ενός πινέλου, βουτυρώστε το σκεύος και βάλτε σταυρωτά τα πρώτα 4 φύλλα, αφήνοντας απέξω να κρέμονται ένα μέρος απο τα φύλλα.
4. Στη συνέχεια, βάλτε στο κέντρο άλλο ένα φύλλο βουτυρώνοντας συνεχώς, αλλά να το πιτσιλάτε με το πινέλο. Βάλτε ακόμα ένα φύλλο και βουτυρώστε πάλι. Βάλτε 1 $\frac{1}{2}$ χούφτα κάθε φορά σε κάθε στρώση και επαναλάβετε με τα υπόλοιπα φύλλα και με το βούτυρο, αφήνοντας δυο φύλλα για το τέλος.
5. Βάλτε τα τελευταία φύλλα βουτυρώνοντας τα πάλι, ενδιάμεσα, και σκεπάστε με τα φύλλα που εξέχουν να καλυφθεί όλο το γλυκό. Ρίξτε ό,τι βούτυρο έχει περισσέψει. Βάλτε για 5 λεπτά στο ψυγείο να παγώσει το βούτυρο, στη συνέχεια χαράξτε μέχρι τα φύλλα και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 150 βαθμούς, για 2 ώρες ή στους 170, για 45 λεπτά, και στους 180, για ακόμη 15 λεπτά. Βγάλτε από τον φούρνο και αμέσως σιροπιάστε με το

κρύο σιρόπι.

- Μερίδες : 10-12 άτομα
- Έτοιμο σε : 75 Λεπτά

<http://petros-syrigos.com/recipe-items/%CE%BC%CF%80%CE%B1%CE%BA%CE%BB%CE%B1%CE%B2%CE%AC%CF%82-%CE%BC%CE%B5-%CE%BA%CE%B1%CF%81%CF%8D%CE%B4%CE%B9-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CF%86%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%AF%CE%BA%CE%B9/>