

Μπακλαβάς παραδοσιακός! Μία συνταγή για την αγαπημένη γεύση που όλοι ξέρουμε από την παιδική μας ηλικία, ο υπέροχος παραδοσιακός μπακλαβάς με καρύδι. Η συνταγή του μπακλαβά είναι ότι μπόρεσα να φέρω πιο κοντά στον μπακλαβά που έφτιαχνε η γιαγιά μου, στο πώς τον σιρόπιαζε και τον στόλιζε με τα γαρίφαλα. Εύχομαι να τον απολαύσετε!

### Τι θα χρειαστείτε

1 πακέτο φύλλο κρούστας για μπακλαβά ή φύλλο Βηρυτού

500 γρ. τριμμένη καρυδόψιχα

8 κ.σ. ζάχαρη, περίπου 120 γραμμάρια

2 κ.σ. φρυγανιά

Ξύσμα μισού πορτοκαλιού

Ξύσμα ενός λεμονιού

1 1/2 κούπα (300 ml) βούτυρο λιωμένο

1 κ.γλ. κανέλα σε σκόνη

1 κ.γλ. γαρίφαλο σε σκόνη

Ολόκληρα γαρίφαλα για τη διακόσμηση

Για το σιρόπι: 500 ml νερό

600 γρ. ζάχαρη

2 κ.σ. μέλι

Χυμό από ένα λεμόνι

1 ξυλάκι κανέλα

# Μπακλαβάς παραδοσιακός

## Εκτέλεση συνταγής

Ετοιμάζουμε πρώτα το σιρόπι. Βάζουμε το νερό να ζεσταθεί και διαλύουμε τη ζάχαρη. Ρίχνουμε το λεμόνι και την κανέλα. Μόλις βράσει για 5 λεπτά, αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το μέλι. Αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει.

Προσθέτουμε τη ζάχαρη και τη φρυγανιά στο καρύδι. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε την κανέλα, το γαρίφαλο και τα ξύσματα.

Κρατάμε το φύλλο σκεπασμένο με νωπή πετσέτα. Βουτυρώνουμε το ταψί. Στρώνουμε τα τρία πρώτα φύλλα ραντίζοντας καλά το κάθε ένα με βούτυρο. Με ένα κουτάλι πασπαλίζουμε το φύλλο με γέμιση. Σκεπάζουμε με το επόμενο φύλλο ραντίζοντας το με βούτυρο. Επαναλαμβάνουμε με γέμιση και ξανά φύλλο. Συνολικά η διαδικασία για 12 φύλλα είναι: 3 φύλλα κάτω, γέμιση-φύλλο για τα επόμενα 6 φύλλα και τέλος τα 3 φύλλα της κορυφής. Διπλώνουμε τις άκρες προς τα μέσα και βουτυρώνουμε καλά.

Χαράζουμε το μπακλαβά διαγώνια σε "διαμάντια" (ρόμβους). Σε κάθε κομμάτι τοποθετούμε ένα γαρίφαλο. Ψήνουμε το μπακλαβά σε προθερμασμένο φούρνο στις αντιστάσεις στους 180°C για 45-50 λεπτά περίπου ή στον αέρα στους 170°C. Μόλις βγει καυτός από το φούρνο, τον σιροπιάζουμε ρίχνοντας το σιρόπι με μια κουτάλα σταδιακά. Αφήνουμε τον μπακλαβά να ρουφήξει το σιρόπι τουλάχιστον για 1μιση - 2 ώρες.

Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!

Αν σας άρεσε ο μπακλαβάς δείτε φανταστική συνταγή και για θεϊκό [Γαλακτομπούρεκο](#)

# Μπακλαβάς παραδοσιακός

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Σε κατσαρόλα βράζουμε το νερό με τη ζάχαρη, την κανέλα και το λεμόνι. Τέλος προσθέτουμε το μέλι.
- 2 Ανακατεύουμε την καρυδόπιχα με τα υπόλοιπα υλικά της γέμισης
- 3 Βουτυρώνουμε το ταψί
- 4 Στρώνουμε τα 3 πρώτα φύλλα, βουτυρώνοντάς τα
- 5 Απλώνουμε γέμιση και στρώνουμε το επόμενο φύλλο. Συνεχίζουμε για τα επόμενα 6 φύλλα.
- 6 Στρώνουμε τα 3 τελευταία φύλλα βουτυρώνοντας τα ένα-ένα
- 7 Χαράζουμε και διακοσμούμε το μπακλαβά
- 8 Ψήνουμε το μπακλαβά για 45-50 λεπτά στους 180 βαθμούς στις αντιστάσεις ή στον αέρα στους 170°C.
- 9 Σιροπιάζουμε καυτό το μπακλαβά με κρύο σιρόπι

**10** Αφήνουμε 2 ώρες να τραβήξει το σιρόπι