

# Μπακλαβάς Κύμης

**ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΚΥΜΗΣ** :Μπακλαβάς Κύμης, ο ονομαστός Κουμιώτικος που είναι από τους νοστιμότερους !

**ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΜΠΑΚΛΑΒΑ** : 70 φύλλα για μπακλαβά 1  $\frac{1}{2}$  κιλό αμύγδαλα ασπρισμένα, στεγνωμένα στο φούρνο και ψιλοκομμένα 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη  $\frac{1}{2}$  φλιτζάνιτριμμένη φρυγανιά 1  $\frac{3}{4}$  φλιτζάνι βούτυρο γάλακτος, λιωμένο 2 κουταλάκια κανέλλα Μερικά γαρύφαλλα

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ** : Ανακατέψτε τη ζάχαρη με τη φρυγανιά. Αλείψτε καλά τον πάτο ενός ταψιού 36 εκ. με βούτυρο και απλώστε 12 φύλλα βουτυρώνοντας την επιφάνειά τους κάθε φορά. Επάνω από το 13ο και 14ο φύλλο (πάντα βουτυρώνοντας) πασπαλίζετε με κανέλα. Σκορπίστε πάνω από το 16ο φύλλο 2 κουταλιές από το μίγμα αμυγδάλου.

Συνεχίστε την ίδια διαδικασία έως ότου έχετε 55 φύλλα. Απλώστε τα υπόλοιπα βουτυρωμένα φύλλα το ένα πάνω από το άλλο και εάν περισσεύει βούτυρο λιώστε το ξανά και περιχύστε την κορυφή του μπακλαβά.

Κόψτε μπακλαβαδωτά και καρφώστε από ένα γαρύφαλλο σε κάθε κομμάτι. Ψήστε σε φούρνο προθερμασμένο στους 180 C και ψήστε για 1  $\frac{1}{2}$  ώρα καλυμμένο με λαδόχαρτο. Αφήστε το μπακλαβά να κρυώσει για μία ώρα ενώ ετοιμάζετε το σιρόπι.

## ΥΛΙΚΑ για Σιρόπι

1  $\frac{1}{2}$  κιλά ζάχαρη 6 ποτήρια νερό 2 φλούδες λεμονιού 6 κουταλιές χυμό λεμονιού 1 ξύλοκανέλας Ανακατέψτε όλα τα υλικά εκτός από το χυμό σε μία κατσαρόλα. Βράστε έως ότου το σιρόπι δέσει καλά, προσθέστε το χυμό λεμονιού και ανακατέψτε.

Ρίξτε το ζεστό σιρόπι στο μπακλαβά. Αφήστε να σταθεί για μια μέρα και σερβίρετε.