



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP BÜLBÜLÜ (GAZİANTEP)

Necip Usta

18 adet 60 santim çapında baklava yufkası

750 gr. erimiş yağ

Şurubu :

2 kg. şeker

1.100 gr. su

1 kahve kaşığı limon tuzu

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatın. Baklava hamurunu hazırlayıp yufka olarak mermerin üzerine seriniz, elinizdeki oklavayı cetvel gibi kullanarak hamurları 18x18 kare kesiniz ve hamurların kurumaması için üst üste koyup rutubetli bir bezin altına koyunuz. Bir miktar mermerin üzerine alıp teker teker hamurların üzerine çubuğu koyup sıkmadan sigara sarar gibi sarınız. İki ucundan hafif sıkıp iterek hamuru büzüp mermerin üzerine çekiniz. Bütün hamur bitince ilk büzülmüş hamurdan başlayarak hamurların iki ucunu bir araya getirip hafif sıkıp yuvarlak tırtıllı halka gibi tepsiye 1'er santim üst üste bindirerek diziniz. Erimiş yağı eliniz dayanır sıcaklıkta olunca hamurun üzerine muntazam döküp 20 dakika fırında pişirip yağını süzdürüp hemen şurubunu kaynar olarak döküp soğuyunca servis ediniz.