BAKLAVA (ERZİNCAN)

Erzincan Valiliği

Bir bardak su, bir bardaktan biraz az yağ, iki limon suyu ve çok az da tuz hazırlanır. Un ile karıştırılır. Yarım saat dinlendikten sonra fındık büyüklüğünde topaklar yapılır. Hamuru fazla yorulmaz fındık büyüklüğünde ki topakların beş tanesi tekrar bir topak haline getirilir. Yufkaların mümkün olduğu kadar ince açılması gerekir. Hazırlanan yufkalar tepsiye serilir. Topak sayısı yarı olunca ortasına bol ceviz ekilir. Kalan yufkalar tekrar tepsiye serilir. Henüz pişmeden eşkenar dörtgen şeklinde kesilir. Hafif yağlanarak pişmeye bırakılır. Pembeleşmeye başlayınca fırından alınıp yarım kilo kadar tereyağı dumanı çıkacak kadar dağlandıktan sonra tepsinin üzerine dökülür. Tekrar fırına konur ve 5 dakika sonra alınır.

© lezzetler.com tarif no:38351 • adı:BAKLAVA (Erzincan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:22