



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRMA BAKLAVA (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

Hamuru için:

4 su bardağı un

125 gr margarin

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 fincan süt

1 çay bardağı ceviz içi

Şerbeti için:

4 su bardağı şeker

4 su bardağı su

Yarım limon suyu

Tavada margarin eritilir. Ilıyınca; sıvı yağ, kabartma tozu, süt ve un ilave edilerek kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılır. İçlerine ceviz içi konulur ve kenarları kapatılarak tepsiye dizilir. 180 derece ısıtılmış fırında, pembeleşinceye kadar, yarım saat pişirilir. Bu arada su ve şeker kaynatılır. İçine iki-üç damla limon suyu eklenerek şerbet hazırlanır. Ilık firma baklavasının üzerine şerbet, ılık olarak dökülür. 1 saat dinlendikten sonra servis yapılır.