LÜLE BAKLAVA (ERZİNCAN)

Erzincan Valiliği

Bir bardak süt, bir bardakda tereyağı ile un yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında olan hamur yarım saat dinlendirilir. Yumurtanın sarısı kadar yuvarlaklara ayrılır. Çok ince olarak oklava yardımı ile açılır. Açılan yufka kalın bir oklavaya sarılır. Sarıldıktan sonra her iki baştan ortada toplanacak şekilde büzülür. Sonra tepsiye dizilir. Üzerine kızgın yağ döküldükten sonra her iki baştan ortada toplanacak şekilde büzülür. Sonra tepsiye dizilir. Üzerine kızgın yağ döküldükten sonra fırına konur. Çok az pembeleşince fırından alınır. Üzerine pudra şekeri serpilir.

© lezzetler.com tarif no:38329 • adı:LÜLE BAKLAVA (Erzincan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:46