



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TIRTIL BAKLAVA (AMASYA)

Amasya Valiliği

1 ay bardağı sıvı yağ

1 yumurta

1 tatlı kaşığı yoğurt

Alabildiği kadar un

2 su bardağı ceviz

250 gr. tuzsuz tereyağı

Açmak için:

1.5 su bardağı buğday nişastası

Yarım su bardağı un karıştırılır.

Şurubu için:

1 kg. toz şeker

4 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Şurubun hazırlanışı: 4 su bardağı su kaynatılır şeker ilave edilir. Şurubun rengi sararıncaya kadar kısık ateşte pişirilir. Limon suyu ilave edilerek soğumaya bırakılır.

Malzemeler geniş bir kap içerisinde iyice karıştırılır. Un ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Ceviz büyüklüğünde bezeler ayrılır. 1,5-2 saat üzerine nemli bez örtülerek dinlendirilir. Hamur büyüyebildiği kadar nişastalı unla açılır. Hamurun biri açılıncaya kadar diğeri kurumaya bırakılır. Kuruyan üzerine ceviz verilir oklavanın üzerine rulo yapılır oklavanın iki ucunda ortaya doğru hamur büzüştürölür. Oklava çıkarılır. Şekli bozulmadan tepsiye dizilir. 1 gün kurutulur. Kızartılacağı zaman eşit aralıklarla kesilir. Kızdırılmış yağ üzerlerine dökölerek pembe-beyaz kızartılır. Şurup ve hamur soğukken ıslatılır.

