TUHAF BAKLAVA

1 yumurta
2 yumurta kabuğu dolusu zeytinyağı
1 yumurta kabuğu dolusu yoğurt
1 kahve kaşığı pasta mayası
1 su bardağı un (kızartmak için)
1 su bardağı zeytinyağı
Şerbeti için:
1 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Bir yumurta tepesi delinerek tepsiye akıtılır. Aynı yumurtanın dolusu zeytinyağı, aynı ölçü yoğurt, 1 kahve kaşığı pasta mayası katılır. Aldığı kadar unla hamur yapılır, yarım santim kalınlıkta açılır, kare kesilir, çapraz uçları yapıştırılıp zeytinyağında kızartılır, soğuk şerbete atılır.

© lezzetler.com tarif no:51777 • adı:Tuhaf Baklava • gönderen:hafize • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:16