



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA (ELAZIĞ)

<https://www.elaziz.net>

Yeteri kadar un
Sıvı Yağ
Karbonat
Şeker
Ceviz

Un ile sıvı yağ karıştırılarak iyice yoğrulur. 1 çay kaşığı karbonat ilave edilerek tekrar yoğrulur. Elde edilen bu hamur yufka şeklinde açılır. 2,5 santim genişliğinde şeritler halinde kesilir. Bu şeritlere gül şekli verilerek bir kaptan kızgın bir şekilde ortasından çatalla tutularak kızartılır. Önceden hazırlanan soğuk şurubun içerisine atılıp bir süre bekletilir. Üzerine ceviz, fındık, fıstık ve benzeri şeyler dövülür, üzerine serpilir.