



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ BAKLAVA (BARTIN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

3 yumurta
2 su bardağı su
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım çay bardağı sirke
2 paket kabartma tozu
4 paket margarin
Şerbeti için:
3 kg şeker
3 lt su
İç Harcı için:
Ceviz

Hamuru için gerekli bütün malzemeler karıştırılıp yoğrulur. 45 [?] 46 adet çıkan peziler tek tek açılır. Açılan hamurlar tek tek tepsiye yerleştirilir. Her katın arasına eritilmiş margarin ile ceviz dökülür. Önceden ısıtılmamış davul fırına koyulan baklava 10 [?] 15 dakika kabarana kadar pişirilir. Fırının kapağı açılıp tepsinin altına kerpiç koyulur. Tepsisi ara ara çevrilerek baklava 3 saatte pişirilir.

