



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ BAKLAVA (ZONGULDAK)

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gram un  
500 gram süt  
6 kaşık nişasta  
2 yumurta  
750 gram şeker  
250 tereyağı  
Şerbet için:  
3 bardak su  
750 toz şeker

Un, bir adet yumurta, süt ile baklava hamuru yapılır.

Ayrıca üç bardak süt, üç kaşık nişasta ve bir çay bardağı şeker ile koyu bir muhallebi pişirilir, soğuyunca iki yumurta akı ve bir adet sarısı ilave edilir.

Baklava hamurundan ince yufkalar açılır, arası yağlanır.

iki adet yufka şeritler halinde kesilir, birer kaşık muhallebi koyarak muska şeklinde sarılır, tepsi bu şekilde dizilir, üzeri yağlanır.

Fırında pişirilir, soğuk şerbet dökülür.

