



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİNGEN BAKLAVASI (KARABÜK)

Malzeme:

(Arzu edildiği kadar) un

4-5 adet yumurta

Tuz

Dövülmüş ceviz içi

Tereyağı

Su

Pekmez

Hazırlanışı:

İlk iş olarak, sac üzerinde yufkalarınızı hazırlayın. Sonra, kuru yufkaları parçalayarak tepsinize yerleştirin.

Yufkaların arasına dövülmüş ceviz içi serpin. Üzerini de, pekmez, eritilmiş tereyağı ve su karışımı ile bezeyin.

Çingen Baklavası'nı sunarken dilimlemeniz gerekiyor. Fazla soğutmadan hemen ikram edin.

Not: Çingen Baklavası'nda usûl tamamen farklı. Zira, yufkalar sac üzerinde hazırlanıyor.

Bu tatlıya, pek kolay hazırlandığı için Çingen Baklavası ismi verilmiş... Yörük köyünde, Çingen baklavasına "Koz Böreği" de deniliyor.