



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇORUM BAKLAVASI (GÜL BURMA)

Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr birinci kalite un
2 adet yumurta
1 çay bardağı zeytinyağı
150 gr tereyağı
1 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı su
200 gr cevizçi
200 gr nişasta
500 gr şeker

Büyükçe bir leğene 2 yumurta kırılır. İçine yarım çay bardağı zeytinyağı, sirke, yoğurt, bir çay bardağı su, yarım çay bardağı tuz eklenerek hamur yoğrulur. Üzerine ıslak bez örtülüp, yarım saat dinlendirilir. Hamur yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp, yumak yapılır. Üzerine nişasta serpilerek yufka şeklinde açılır. Açılan yufkalar temiz bez üzerine serilerek hafif kurumaya bırakılır. Açılan yufka 10 cm eninde paralel olarak kesilir. İçine ceviz konularak gül şeklini alacak şekilde burularak yağlanmış tepsiye dizilir. Bu şekilde kuruması için bir gün bekletilir. Üzerine kızartılmış yağ dökülerek fırında kızartılır. Yarım kg şekere yarım kg su eklenir, yarım limon suyu eklenir. Şerbet kıvamını alıncaya kadar kaynatılır. Şerbet sıcak olarak baklavanın üzerine dökülür. Soğuduktan sonra servis yapılır.

Bu baklava değişik şekilde de yapılabilir.

Hamurlar açılıp kurumaya bırakıldıktan sonra bir tane yufka iki tane oklava yan yana getirilip, yufka sarıldıktan sonra oklavanın iki tarafından elle büzdürülerek getirilir. Buna da burma baklava denir. Tek farkı ilkinde yufka tek şerit halinde kesilip içine ceviz konulup gül şeklinde sarılıp dizilmesi diğerinde ise tek yufka içine ceviz konulup oklava yardımıyla bükülerek boyunun kısaltılarak burma şeklini almasıdır. Aynı şekilde bir gün kurumaya bırakılır. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülüp fırında kızartılır. Şerbet dökülür servis yapılır.

Not: Çorum'un yöresel tatlılarından. Genellikle düğünlerde, bayram hazırlıklarında yapılır. Çorum geneli ve ilçelerinde de eskiden beri yapılmaktadır.

[ML® Züğürt Baklavası için tıklayın](#)



