



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DELİOĞLAN SARIĞI (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

1 adet yumurta
Nişasta
Dövmüş ceviz içi
Tereyağı
Baklava şerbeti
Yeterince un

Baklava hamuru gibi hamur hazırlanır. Hamur pazılara ayrıldıktan sonra, yufkalar açılır. Üzerine ceviz serpilir. Oklavaya sarılır ve büzdürülür. Büzdürülen yufkalar yağlanmış siniye dıştan içe doğru dizilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğuyunca baklavada olduğu gibi şerbeti dökülür.

