ERİŞTE BAKLAVASI

https://azerbaijans.com

İyi çeşit buğday unu 300 gr.
Yumurta 1/2 adet
Tuz 3 gr.
İç için:
Badem 180 gr.
Şeker tozu 180 gr.
Tarçın 3 gr.
Şerbet için:
Şeker 160 gr.
Bal 40 gr.
Tabakalar arasına sürmek için yağ 40 gr.
Yüzeyine sürmek için yumurta.

Hamur ve içlik şeker burada olduğu gibi hazırlanır. Gence baklavası gibi hazırlanır, fakat son üst hamur katmanı yerine erişte konur ve kare şeklinde doğranır. Erişte ev ortamında hazırlanan buğday nişastasından veya pirinç ununda Şeki baklavası nda olduğu gibi pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:134062 • adı:Erişte Baklavası • gönderen:baraka • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:11