



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMA BAKLAVASI (AFYONKARAHİSAR)

4 su bardağı un
250 gram tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 kahve fincanı süt
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Sıvı yağı derince bir tavada kızdırıp ateşten alın.
İlınan yağa tereyağı, kabartma tozu, süt ve un ilave edin ve hamur haline gelene kadar karıştırın.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde hafifçe açın.
İçine ceviz ilave edin ve kenarlarını D şeklinde kapatıp yağladığınız tepsiye dizin.
Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.
Tepsiyi fırına verip yarım saat kadar pişirin.
Tatlıları fırından alıp ılınması için bekleyin.
Bu esnada su ve şekeri karıştırıp kaynayana kadar ocakta tutun.
İçine limon suyunu ilave edip koyulaşmasını sağlayın.
İlınan şerbeti ılınmış tatlıların üzerine gezdirin ve 1 saat kadar çektirin.
Ardından tabaklara bölüştürüp servis yapın.

Not: Hurma baklavası, Afyonkarahisar'ın sevilen yöresel lezzetlerinden biri. Ağızda hurma gibi dağıldığı için bu ismi alan hurma baklavası, hurmanın yerel dildeki adıyla yani "firma baklavası" diye de biliniyor.

