FIRMA BAKLAVASI (AFYONKARAHİSAR)

Afyon İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

4 su bardağı un
250 gr. Margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 fincan süt
1 çay bardağı ceviz
Şurubu için;
4 su bardağı şeker
3.5 su bardağı su kaynatıp iki üç damla limon sıkılır

Tavada çiçek yağı kızdırılır. Ateşten indirilip. Biraz soğuyunca 1/4 margarin, 1 kaşık karbonat, 1 kahve fincanı su ilave edilerek karıştırılır. Bu karışıma 2 su bardağı un yavaş yavaş ilave edilerek hamur haline gelinceye kadar devam edilir. Bu işlem bittikten sonra elde köfte şeklinde verilerek tepsiye dizilir.
200 derece fırında pembeleşinceye kadar yarım saat pişirilir. Bu arada şerbeti azırlanır. Fırından çıkarılan ılımış fırma baklavasının üzerine ılık olarak şerbet dökülür. 1 saat beklenir, servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:9737 • adı:Fırma Baklavası (Afyonkarahisar) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:30.04.2024 - 13:28