GELİN TIRNAĞI SAFRANBOLU (KARABÜK)

Malzemeler:
1 kilogram ceviz,
10 yumurta,
2 kilogram un,
2 su bardağı süt,
1 yemek kaşığı sirke,
biraz nişasta,
2 kilogram toz şeker,
2 litre su,
3 su bardağı sıvı yağ (erimiş tereyağı da olabilir),
birkaç damla limon,
1 çay kaşığı tuz.

Yapılışı:
Un, yumurta, tuz, yağ, süt ve sirkeyi karıştırıp yoğurun. Hamurdan 30-35 adet ceviz büyüklüğünde bezeler yapın. Bu bezeleri yufka şeklinde nişasta yardımıyla ince açın. Açtıktan sonra içine cevizi ekleyip sigara böreğinden daha ince olacak şekilde sarın. Bu işlemi bütün bezelerde uygulayın. Yağ ile üzerini yağlayarak gelin tırnaklarını tepsiye sığacak uzunlukta kesin. Ardından üzerine bir su bardağı sıvı yağı gezdirin ve fırına verin. Diğer taraftan şerbeti kaynatın. Şerbete iki damla limon ekleyin. Her ikisi de sıcakken şerbeti tatlının üzerine dökün.

ML® Safranbolu Bükmesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:22422 • adı:GELİN TIRNAĞI SAFRANBOLU (KARABÜK) • gönderen:panzehir • indirme tarihi:03.05.2024 - 07:43