



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ BAKLAVA (KAYSERİ)

İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

2 yumurta
1 çay bardağı süt
2 kaşık yoğurt
1 çay bardağı ılık su
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Şeker
Ceviz

Hazırlana hamur beziler ince ince açılır. Açılan beziler 4 eşit parçaya bölünür. Parçalar üzerine dövölmüş fındık, ceviz veya çam fıstığı konulup elle büzölür. Büzölen parçalar tepsiye dizilip fırına verilir. Fırından çıktıktan sonra üzerine şerbet dökölerek çekmesi beklenir.