



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERDANE BAKLAVASI (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

3 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Sıvı yağ
Yarım Paket Kabartma tozu
2 Yemek Kaşığı Sirke
Yarım Su Bardağı Süt/su
2 Çay Bardağı Yoğurt
3 Su Bardağı Un
Yeteri Kadar Mısır nişastası
İçi için:
300 gr Ceviz
300 gr Fındık
Şerbet için:
4 Bardak Su
5 Bardak Şeker
Yeteri Kadar Limon suyu

Su ve un hariç tüm malzemeler bir kaptaki karıştırılır.

Alabildiği kadar un eklenir.

Kulak memesinden daha yumuşak kıvama gelecek şekilde hamur yoğrulur ve 1 saat boyunca dinlendirilir.

Ceviz büyüklüğünde pözüler oluşturulur.

Hamurdan 27 adet pözü hazırlanır.

1'er pözü küçük açılır ve arasına un ve mısır nişastası atılır.

Dokuz adet üst üste konulur ve merdane ile yaslanır.

Dokuz'ar adet yufka katmanından oluşturulan 3 yufka gövlek.

Sofra üzerinde aralarına ceviz eklenir ve üst üste konulur.

On cm'lik şeritler halinde kare şeklinde kesilir.

İki uç üst üste kapanarak üçgen şekli verilir. Sonra düzgün bir şekilde tepsiye döşenir.

Üzerine yağ konur ve fırında ağır ateşte yavaş yavaş pişirilir.

Tatlısı veya şerbeti ılık olarak eklenir.

Şerbet çekilince de servis edilir.



