



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TIRTIL BAKLAVASI (ERZİNCAN)

İç Malzemesi:

500 gr. dövülmüş ceviz içi

2 yemek kaşığı toz şeker

Şerbeti:

4 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

¼ limon suyu

Hamuru:

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 paket kabartma tozu

1 yemek kaşığı sirke

1 yumurta

1 paket margarin

9 avuç dolusu un

Bir miktar ılık su

Bir fiske tuz

Nişasta

Hamur yoğrulur. Dinlendirilir mandalina iriliğinde bezelere ayrılır. Oklava ile hamurlar, nişasta yardımı ile olabildiğince ince açılır. Yufka büyüklüğüne gelince ortadan ikiye kesilir. Hazırlanmış cevizli şeker karışımı hamurun geniş tarafına yayılır. Oklava bu bölüme konularak hamur oklavaya cevizle birlikte sarılır. Sarma işlemi bitince oklavadayken hamur büzülür ve dikkatlice oklava çekilir. Üçer parmak genişliğinde, bıçakla dikkatlice kesilir. Tepsiyeye, dış kenarından başlayarak yan yana dizilir. Bu işlem bezeler bitene dek tekrarlanır. Diğer bir tarafta margarin ve sıvı yağ birlikte kızdırılarak tepsideki hamurun her yerine kaşıkla dökülür. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede kızartılır. Fırından çıkartılınca 1-2 dk. soğutulur. ılınınca şerbeti verilir.