TIRTIL BAKLAVASI (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birliği
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

Hamur için;
2 adet yumurta
1 çay bardağı yogurt
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı karbonat
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı nişasta
İç harcı için;
2 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
3 yemek kaşığı toz şeker
Şurup için;
4 su bardağı toz şeker
5 su bardağı su
2 çay kaşığı limon suyu
250 gr. tereyağı

Su ve şeker yüksek ısıda eryinceye kadar karıştırılır ve 10 dk kaynatılır. Limon suyu eklenir ve soğumaya bırakılır. Yumurta, yogurt, su, sıvıyağ, karbonat ve tuz yoğurma kabına alınarak karıştırılır ve azar azar un ekleyerek yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur 10 parçaya ayrılarak 20 dk dinlenmeye bırakılır. Ayrılan parçalar dinlendikten sonra her biri oklava yardımı ile mümkün olduğunca ince açılır. Içine 1 yemek kaşığı şekerli ceviz karışımı serpiştirilir. Yufka oklava yardımı ile rulo şeklinde sarılır ve kenarlarından ortasına doğru toplanarak büzülür. Bu şekilde yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Diğer hamur parçaları da aynı şekilde hazırlanır. Sonrasında tatlı 4 parmak kalınlığında kesilir. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir ve 180 derece fırında 30-35 dk pişirilir. Üzerine soğuk şurup gezdirilip 30 dk bekletildikten sonra servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:142316 • adı:Tırtıl Baklavası (Meriç Edirne) • gönderen:aziz komşum • indirme tarihi:19.04.2024 - 23:40