



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## TIRTIL BAKLAVASI (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birliđi  
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

Hamur için;  
2 adet yumurta  
1 çay bardađı yogurt  
1 çay bardađı su  
1 çay kaşığı karbonat  
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı  
5 su bardađı 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 bardađı su  
2 çay kaşığı limon suyu  
250 gr. tereyađı

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. İçine 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.