ZÜĞÜRT BAKLAVASI

12 dilim bayat ekmek
4 adet yumurta
Yarım çay kaşığı tuz
Kızartmak İçin;
2 su bardağı sıvıyağ
Şerbeti İçin;
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Üzeri İçin;
1 çay bardağı dövülmüş ceviz

Öncelikle şerbet hazırlanır. Su ve toz şeker biraz kıvam alana kadar kaynatılır, limon suyu ilave edilir, 5 dakika sonra ocaktan alınır.
Bayat ekmek dilimlerinin dış kabuğu kesilir. Kibrit kutusu büyüklüğünde doğranır. Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, içine yarım çay kaşığı tuz ilave edilir, iyice çırpılır.
Ekmek dilimleri fazla yumuşamayacak şekilde yumurtaya hafifçe batırılır. Kızgın yağda iki yüzü pembe renkte kızartılır.
Kızaran ekmekler, orta büyüklükte bir fırın tepsisine yan yana dizilir. Üzerine soğumuş şerbet gezdirilir.
Tatlı şerbetini çektikten sonra üzerine dövülmüş ceviz serpilerek servise sunulur.

Not: Züğürt baklavası Çorum'a has bir tatlıdır. Kullanılan ekmeğin sıkı dokulu ve boşluksuz olması tavsiye edilir.