



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ZRT BAKLAVASI



12 dilim bayat ekmek
4 adet yumurta
Yarım ay kaşığı tuz
Kızartmak İçin;
2 su bardağı sıvıyağ
erbeti İçin;
2 su bardaęı toz eker
2 su bardaęı su
1 orba kaşığı limon suyu
zeri İçin;
1 ay bardaęı dvlm ceviz

ncelikle erbet hazırlanır. Su ve toz eker biraz kıvam alana kadar kaynatılır, limon suyu ilave edilir, 5 dakika sonra ocaktan alınır.

Bayat ekmek dilimlerinin dı kabuğu kesilir. Kibrit kutusu büyüklüğünde doğranır. Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, içine yarım çay kaşığı tuz ilave edilir, iyice çırpılır.

Ekmek dilimleri fazla yumuamayacak ekilde yumurtaya hafifçe batırılır. Kızgın yağda iki yüzü pembe renkte kızartılır.

Kızaran ekmekler, orta büyüklükte bir fırın tepsisine yan yana dizilir. zerine soğumu erbet gezdirilir.

Tatlı erbetini çektikten sonra üzerine dvlm ceviz serpilerek servise sunulur.

Not: Zrt baklavası orum'a has bir tatlıdır. Kullanılan ekmeğin sıkı dokulu ve boluksuz olması tavsiye edilir.