



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 için;
2 su bardağı sıvıyağ
 erbeti için;
2 su bardađı toz  eker
2 su bardađı su
1  orba kaşığı limon suyu
 zeri için;
1  ay bardađı d v lm   ceviz

Öncelikle  erbet hazırlanır. Su ve toz  eker 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 yumu amayacak şekilde 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 boşluksuz olması tavsiye edilir.