



Indigentes de la Baklava

Züğürt Baklavası



12 rebanadas de pan rancio
4 huevos
1/4 cucharadita de sal

Para freír:
2 vaso de aceite vegetal

Para el Jarabe:
2 vaso de azúcar granulada
2 vaso de agua
1 cucharada de jugo de limón

Para adornar:
1/3 vaso de nuez machacados

En primer lugar, preparar el almíbar: Hervir la mezcla de azúcar granulada y el agua. Cuando la mezcla se vuelve más espesa, añadir jugo de limón en ella. Hierva la mezcla durante 5 minutos más. Luego, quite el jarabe de la estufa.

Retire el exterior de los costados de las rebanadas de pan. Rebanada el interior lados de la rebanadas en pedazos, cada uno tiene el tamaño caja de fósforos. Romper los huevos en un tazón profundo, añadir 1/4 cucharadita de sal en ella y revuelva la mezcla.

Dip las rebanadas de pan en la mezcla de huevo, pero no ablandar demasiado. Fry ambos lados de las piezas de mantenimiento por su color rosa durante la fritura en aceite caliente.

Ponga el pan frito en rodajas de un tamaño mediano bandeja de hornear. Vierta el jarabe de enfriar todo el pan capa en la bandeja.

Cuando el postre empapa el jarabe, espolvoree nuez golpeada por todas partes y servicio.

Nota: Los indigentes de la Baklava es incidente a la ciudad de Corum. Se recomienda utilizar un tipo de pan, que tiene una alta coherencia.