



Baklava De Zugurt

Züğürt Baklavası



12 tranches de pain rassis
4 œufs
½ cuillère à café de sel
Pour frire ;
Deux tasses d'huile végétale
Pour le sirop ;
2 tasses de sucre granulé
2 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron
Pour la surface ;
1 tasse de noix hachées

Préparez le sirop en premier. Faites bouillir l'eau et le sucre. Quand elle bouillie, rajoutez du jus de citron, puis retirez du four au bouts de 5 minutes.

Prenez l'extérieur du pain rassis. Coupez à la taille d'une boîte d'allumette. Mettez dans un bol creux, les œufs, ½ cuillère à thé de sel puis mélangez.

Trempez légèrement les tranches de pain de façon à ne pas trop les ramollir. Faites griller dans l'huile brûlant.

Placez les pains grillés dans un plat de cuisson moyen. Versez du sirop froid dessus.

Quand le dessert absorbe le sirop, saupoudrez de la noix de coco puis servez.

N-B; Ce dessert appartient à Corum. Il est conseillé d'utiliser du pain serré et sans espace.