



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Baklava del Povero

Züğürt Baklavası



12 pane raffermo  
4 uova  
Mezzo cucchiaino di sale  
Per friggere;  
2 bicchieri d'olio vegetale  
Per lo sciroppo;  
2 bicchieri di zucchero  
2 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaio succo di limone  
Per la sopra;  
1 bicchierino di noce pestato

# Primamente si prepara lo sciroppo per questo si bolliscono zucchero ed acqua quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e poi si leva dal fuoco.

# Parte esterna dei pani si sbucia poi si tagliano in cubo. Dentro di una ciotola profonda si mettono uova ,sale poi si miscelano bene.

# I pezzi di pane si rotolano dall'uova poi si arrossiscono tutte due parti nel olio caldo.

# Poi i pani arrossiti si folano nel vassajo ed alla sopra si mette lo sciroppo.

# Dolce quando succhia lo sciroppo poi alla sopra si aggiunge noce pestato e servirsi.

**Nota:** Baklava di zugurt è una ricetta della zona di Corum (provincia Turca). Si preferisce di usare pane stretta e senza avere i buchi.