



Baklava del Povero

Zügür 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 cucchiaino 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 sbuccia 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 vassao 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.