



Пахлава «Зюурт» Zügür Baklavası



12 ломтиков черствого хлеба
4 яйца
Щепотка соли
Жарить:
2 стакана подслн. масла
Для сиропа:
2 стакана сахара
2 стакана воды
1 ст.л. сока лимона
Украсить сверху:
0,5 стакана измельченных грецких орехов

- # Приготовим сироп: Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # Убрать корочку в хлебе, порезать его квадратиками размером со спичечный коробок. В глубокую миску разбить яйца, добавить соль, хорошо взбить.
- # Кусочки хлеба обмакнуть в яйца и пожарить в раскаленном масле с двух сторон.
- # Обжаренный хлеб положить бок о бок на средних размеров противень и полить холодным сиропом.
- # Когда сироп впитается посыпать сверху грецкими орехами.

Пахлава «Зюурт» десерт из г. Чорум. Рекомендуется хлеб выкладывать в противень очень плотно друг к другу.