

Lule Baklavasi

Malzemeler

Hamur icin

2 yumurta

1.5 su bardagi sut

1 cay bardagi sivi yag

1 tutam tuz

1 tatli kasigi kabartma tozu

1 yemek kasigi sirke

Aldigi kadar un

Ic harci icin:

1.5 su bardagi ceviz ici

1 cay bardagi toz seker

Uzeri icin:

3 yemek kasigi tereyagi

1 su bardagi sivi

Toz Seker

Yapilisi

Hamur icin kabartma tozunun uzerine sirke dokulup kopurtulur. Yumurta, sut, sivi yag, tuz ve aldigi kadar un eklenip yumusak bir hamur yogurulur. Diger tarafta ceviz ici iri tane kalacak sekilde cekilip sekerle karistirilir. Baklava hamuru yumurta buyuklugunde bezelere ayrilir. Bezeler un-nisasta karisimi ile acilir. Yufka ikiye kesilip icine sekerli ceviz yayilir. Kalin oklavaya sarilip buzulerek oklavadan cikartilir. Yaglanmis yuvarlak firin tepsisine yerlestirilir. Tereyagi eritilip sivi yag ile karistirildiktan sonra uzerine gezdirilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirilir. Tatli ilidiktan sonra toz seker serilip servis yapilir.