

Bilecik Büzme Tatlısı

Toplam 100 dk

Hazırlama 65 dk · Pişirme 45 dk

10 kişilik

Zor

~420 kcal

Açılış 2/10

Büzme tatlısı ince açılmış yufkaya cevizle büzüp tereyağı ve şerbetle fırınlayarak Bilecik usulü ev baklavasıdır.

Malzemeler

- 24 adet Baklava yufka
- 2 su bardağı Ceviz içi
- 200 gr Tereyağı
- 3 su bardağı Toz şeker
- 3 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılışı

- Şeker ve suyu 12 dakika kaynatıp limon suyuyla şerbet hazırlayın.
- Şerbeti oda sıcaklığında soğutun.
- Yufkaları tezgaha serip ceviz serpin.
- Yufkaları ince oklavaya sarımsıkı ucundan büzün.
- Büzmeleri tepsiye dizip eritilmiş tereyağı gezdirin.
- Tatlıyı 180°C fırında 35 dakika kızarana kadar pişirin.
- Sıcak tatlıya soğuk şerbet döküp 30 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti soğuk, tatlıyı sıcak buluşturmak katları gevrek kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Şerbetini çektikten sonra cevizle oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş