

# Bilecik Buzme Tatlısı

Toplam 165 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

10 kişilik

Zor

~420 kcal

Açılış 2/10

Buzme tatlısı ince açılmış yufkayla cevizle büzüp tereyağı ve şerbetle fırınlanır. Bilecik usulü ev baklavasıdır.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

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

### PÜF NOKTASI

Şerbeti soğuk, tatlıyı ısıtılıp buluşturmamak katların gevrek kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Şerbetini çektikten sonra cevizle oda sıcaklığında servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

Susam