

Παρασκευή Τούρκικου Μπακλαβά (IST-23)

Διάρκεια: Μισή Μέρα | Ενήλικες: €139.00 | Παιδιά: €0.00

«Δεν φτιάχνουμε γλυκίσματα, φτιάχνουμε μπακλαβά», λέει ο Nadir Güllü, ο «master baklavacı» της Κωνσταντινούπολης.

Για μια αυθεντική εμπειρία τόσο χαρακτηριστικά τούρκικη όσο το λουκούμι ή η Οθωμανική Αυτοκρατορία, ελάτε να περάσετε μερικές ώρες με αυτή την εμβληματική μορφή της Κωνσταντινούπολης και να μάθετε τα πάντα για τον λαχταριστό μπακλαβά, τον σουλτάνο των γευμάτων.

Ο τούρκικος μπακλαβάς, γνωστός και ως *Fistikli Baklava* ή μπακλαβάς με φιστίκι είναι ένα λαχταριστά πλούσιο, βουτυρώδες, γλυκό επιδόρπιο που φτιάχνεται με ζύμη φύλλου, ψιλοκομμένα φιστίκια Αιγίνης, βούτυρο και σιρόπι από ζάχαρη, νερό και χυμό λεμονιού. Η οικογενειακή επιχείρηση ιδρύθηκε το 1820 και ο πατέρας του Nadir μετακόμισε στην Κωνσταντινούπολη το 1949. Θα έχετε τη δυνατότητα να περιηγηθείτε στο πενταώροφο εργοστάσιο απέναντι από το παλάτι Τοπ Καπί και να παρακολουθήσετε μια επίδειξη της διαδικασίας παρασκευής μπακλαβά από τον ίδιο τον μετρ, καθώς και να δοκιμάσετε την τύχη σας στην παραγωγή. Θα υπάρχουν κάθε είδους αρτοσκευάσματα και διάφορα επιδόρπια για να δοκιμάσετε στο μεσημεριανό γεύμα που περιλαμβάνει μπακλαβά με φιστίκι και καρύδια και κανταΐφι, σερβιρισμένα με τσάι και λεμονάδα. Κάθε συμμετέχων θα λάβει ένα κομμάτι μπακλαβά σε ένα κουτί με τη σημαία της χώρας του επάνω.

Πριν επισκεφθούμε το κατάστημα, σταματάμε για να βγάλουμε μια ομαδική φωτογραφία με τον εξαιρετικό baklavacı πριν τον αποχαιρετήσετε. Ο Nadir Güllü έχει φτιάξει τον μοναδικό μπακλαβά του για βασιλιάδες και παγκόσμιους ηγέτες και θα κάνει το ίδιο για εσάς. Μια εξαιρετικά λαχταριστή γεύση της Κωνσταντινούπολης, βαθιά ριζωμένη στην οθωμανική παράδοση.

-Εύκολος περίπατος: περπάτημα σε ομαλή επιφάνεια

-Λαϊκή παράδοση: εστιάζουμε σε τοπικές συνήθειες, παραδόσεις, φαγητό και γεύσεις



**Pamekrouaziera.gr**
Η κρουαζιέρα στα καλύτερα της!